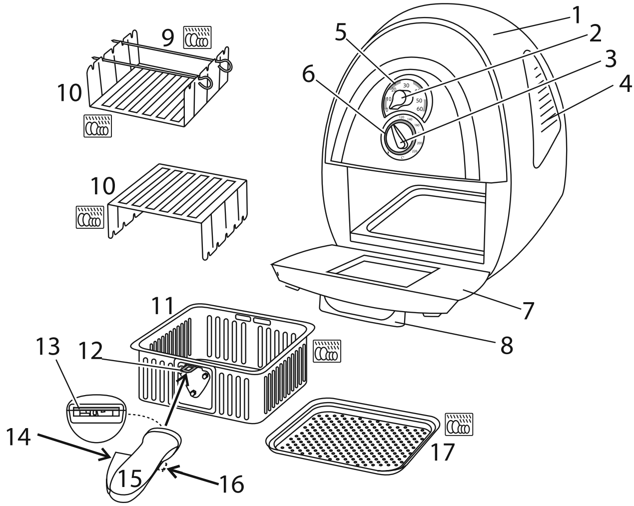
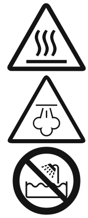
Russell Hobbs







Lesen Sie die Anleitung, bewahren Sie sie auf und falls Sie das Gerät an Dritte abgeben, geben Sie auch die Anleitung mit. Entfernen Sie die Verpackung vollständig, bevor Sie das Gerät einschalten.

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Beachten Sie bitte folgende grundlegende Vorsichtsmaßnahmen:

1 Dieses Gerät ist für die Nutzung von Kindern ab 8 Jahren und älter sowie von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen geeignet, wenn ihnen die Handhabung erklärt wurde/ sie dabei beaufsichtigt werden und ihnen die damit verbundenen Gefahren bewusst sind.

- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Reinigung und Benutzerwartung dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn sie sind älter als 8 Jahre und werden dabei beaufsichtigt.
- Bewahren Sie das Gerät und das Kabel außer Reichweite von Kindern unter 8 Jahren auf.

Die Oberfläche des Geräts erhitzt sich.

2 Schließen Sie das Gerät nicht über einen Timer oder über Fernsteuerung an.

3 Weist das Kabel Beschädigungen auf, muss es vom Hersteller, einer Wartungsvertretung des Herstellers oder einer qualifizierten Fachkraft ersetzt werden, um eine mögliche Gefährdung auszuschließen.

Zeichnungen		
1 Gehäuse	7 Tür	14 Verriegeln
2 Timer	8 Griff	15 Korbgriff
3 Temperaturregler	9 Spieß	16 Entriegeln
3 Belüftung	10 Ablage	17 Abtropfvorrichtung
5 Kontroll-Lampe	11 Korb	Spülmaschinenfest
6 Thermostatlampe	12 Lasche	
	13 Schlitz	

Tauchen Sie das Gerät nicht in Flüssigkeiten.

Halten Sie Abstand zur Lüftung – Dampf entweicht.

4 Verwenden Sie das Gerät nicht in der Nähe oder unterhalb von brennbaren Stoffen (z.B. Vorhängen).

5 Braten Sie Fleisch, Geflügel und ähnliche Produkte (Hackfleisch, Hamburger, usw.), bis jeweils der Saft abgelaufen ist. Braten Sie den Fisch solange, bis das Fleisch nicht mehr glasig ist

6 Benutzen Sie das Gerät nicht, ohne zuvor die Abtropfvorrichtung angebracht zu haben.

7 Gerät keinesfalls für irgendwelche anderen Zwecke als zur Zubereitung von Nahrung verwenden.

8 Benutzen Sie das Gerät keinesfalls, wenn es beschädigt ist oder Fehlfunktionen zeigt.

nur für den Gebrauch im Haushalt geeignet

VOR ERSTMALIGEM GEBRAUCH

- Reinigen Sie die abnehmbaren Teile nur mit der Hand.
- Es kann sein, dass das Gerät zunächst ein wenig qualmt.
- Dabei kann ein leichter Geruch entstehen – dies ist kein Grund zur Sorge. Achten Sie darauf, dass der Raum gut gelüftet ist.

WIE ES FUNKTIONIERT

- Die Funktionsweise ist vergleichbar mit der eines Heißluftherds – der Garprozess erfolgt durch heiße Luft und Strahlungswärme.
- Streichen Sie Öl auf die Zutaten, aber füllen Sie kein Öl in den Korb.
- Der Timer funktioniert wie ein Uhrwerk. Stellen Sie ihn zuerst auf 5 Minuten nach der gewünschten Zeit und drehen Sie ihn dann auf die gewünschte Zeit zurück.

VORBEREITUNG

1 Gerät auf eine stabile, ebene, hitzefeste Oberfläche stellen.

2 Lassen Sie um das Gerät herum mindestens einen Abstand von 50mm.

3 Halten Sie Ofenhandschuhe (oder ein Tuch) griffbereit.

- Sie brauchen eine hitzebeständige Matte oder einen großen Teller, um den Korb darauf zu stellen.
- Um zu grillen oder die Spieße zu benutzen, benötigen Sie Grillzangen, die nicht aus Metall sind.

4 Um den Korbgriff zu verriegeln, drücken Sie den großen mittigen Bereich in den Griff.

5 Das kleinere Ende dieses Bereichs wird aus dem gegenüberliegenden Ende des Korbgriffs hervorstehen.

6 Um den Griff zu entriegeln, drücken Sie das kleinere Ende in den Korbgriff.

7 Öffnen Sie die Tür.

8 Entriegeln Sie den Korbgriff.

9 Schieben Sie den Schlitz am Ende des Korbgriffs über die Lasche am Korb.

10 Verriegeln Sie den Korbgriff.

11 Nehmen Sie den Korb aus dem Gerät.

12 Vergewissern Sie sich, dass die Abtropfvorrichtung angebracht ist.

13 Schließen Sie die Tür.

VORWÄRMEN

14 Gerätenetzstecker in die Steckdose stecken.
15 Stellen Sie den Temperaturregler auf die erforderliche Temperatur ein.
16 Stellen Sie den Timer auf 5.
17 Die Kontroll-Lampe leuchtet auf.
18 Die Thermostatlampe leuchtet zuerst auf und blinkt solange, bis die Temperatur erreicht ist.
19 Steht der Timer auf 0, schaltet sich das Gerät aus.

IN BETRIEB

20 Geben Sie die Zutaten in den Korb – füllen Sie nicht zu viel ein.
21 Lassen Sie zwischen den einzelnen Zutaten genug Platz, damit die heiße Luft zirkulieren kann.
22 Öffnen Sie die Tür.
23 Stellen Sie den Korb in das Gerät.
24 Entriegeln Sie den Korbgriff.
25 Entfernen Sie den Griff vom Korb.
26 Schließen Sie die Tür.
27 Stellen Sie den Timer auf die gewünschte Zeit ein.

DEN KORB SCHÜTTELN

28 Entnehmen Sie nach der Hälfte der Zubereitungszeit den Korb, schütteln Sie ihn und/oder wenden Sie die Zutaten und stellen Sie dann den Korb zurück ins Gerät.
29 Das Gerät schaltet sich aus, wenn Sie die Tür öffnen, und wieder ein, sobald Sie sie wieder schließen.
30 Die im Timer eingestellte Zeit läuft weiter ab.
31 Steht der Timer auf 0, schaltet sich das Gerät aus.
32 Den Stecker des Geräts aus der Steckdose ziehen.
33 Um das Gerät manuell auszuschalten, stellen Sie den Timer auf 0.

FERTIG?

34 Öffnen Sie die Tür.
35 Befestigen Sie den Korbgriff.
36 Nehmen Sie den Korb aus dem Gerät.
37 Vergewissern Sie sich, ob das Essen gar ist. Sind Sie sich nicht ganz sicher, lassen Sie es noch ein wenig länger kochen.

NUTZUNG DER ABLAGE

38 Nutzen Sie die Ablage für Toast, Speck und Grillzutaten, die dünner als 15 mm sind.
39 Wenden Sie die Zutaten, die Sie grillen, mindestens einmal während des Grillvorgangs.
40 Sie können die Ablage auch umdrehen und als Halterung für die Spieße benutzen.
41 Drehen Sie die Spieße zwei- oder dreimal während der Zubereitung.
42 Sie können auch auf der Abtropfvorrichtung kochen, aber achten Sie dabei genau darauf, wieviel Flüssigkeit sich in der Vorrichtung befindet, und entleeren Sie sie rechtzeitig, bevor sie übergeht.

PFLEGE UND INSTANDHALTUNG

43 Ziehen Sie den Netzstecker vom Strom und lassen Sie das Gerät abkühlen.
44 Alle Oberflächen mit einem sauberen, feuchten Tuch abwischen.
45 Reinigen Sie die abnehmbaren Teile nur mit der Hand.
Sie können diese Teile im Geschirrspüler reinigen.
46 Bei Verwendung eines Geschirrspülers kann das raue Umfeld im Geschirrspüler die Oberflächenlackierung beschädigen.
47 Die Beschädigung ist nur kosmetisch und beeinträchtigt nicht die Funktion des Gerätes.

UMWELTSCHUTZ

Auf Grund der in elektrischen und elektronischen Geräten verwendeten umwelt- und gesundheitsschädigenden Stoffe dürfen Geräte, die mit diesem Symbol gekennzeichnet sind, nicht über den normalen Hausmüll entsorgt werden, sondern müssen wiederaufbereitet, wiederverwertet oder recycelt werden.

Rezepte

Esslöffel (15ml)
Teelöffel (5ml)
Zweig
Zehe/Zehen
Prise
g Gramm
ml Milliliter
70 Ei, groß (63-73 g)

Chicken Tikka Spieße **Ergibt 2 Portionen**

100g Joghurt
1 Garam Masala Gewürzmischung
1 Kreuzkümmel gemahlen
250g Hähnchenschenkel
25 ml Zitronensaft
1 Paprikapulver
½ Salz

Schneiden Sie das Hühnchen in 25mm große Würfel. Vermengen Sie alle Zutaten in einer Schüssel. Decken Sie das Ganze ab und stellen Sie es 1 Stunde lang kühl. Heizen Sie auf 200grad vor. Stecken Sie die Hühnerstücke auf die Spieße. Legen Sie die Spieße auf die Ablage. Lassen Sie das Ganze 15 Minuten lang garen. Drehen Sie das Ganze nach der Hälfte der Garzeit um. Servieren Sie das Ganze mit einem Salat von Gurke, Tomate und Zwiebeln.

Kartoffelecken mit Rosmarin und Knoblauch **als Beilage für 4 Personen**

500g Kartoffelecken
3 Rosmarin gehackt
1 Grieß/Maisgrieß fein (Polenta)
3 Knoblauch (gerieben)
2 Olivenöl
1 Salz

Heizen Sie auf 200grad vor. Vermengen Sie alle Zutaten in einer Schüssel. Geben Sie die Masse in den Korb. Lassen Sie das Ganze 30 Minuten lang garen. Schütteln Sie den Korb nach der Hälfte der Zubereitungszeit.

Frittierte Streifen vom Fisch **Ergibt 2 Portionen**

75g Semmelbrösel
1 Zitronenzesten, gerieben
2 70
2 Petersilie (gehackt)
50g Weizenmehl
350g Dorsch/Schellfisch

Schneiden Sie den Fisch in 2 cm breite Streifen. Vermengen Sie das Paniermehl mit der Petersilie und der Zitrone in einer Schüssel. Sieben Sie das Mehl in eine Schüssel. Schlagen Sie die Eier in einer Schüssel auf. Wenden Sie den Fisch in Mehl, anschließend in Ei und dann in Paniermehl. Legen Sie den Fisch auf einen Teller. Decken Sie das Ganze ab und stellen Sie es 30 Minuten lang kalt. Heizen Sie auf 180grad vor. Legen Sie den Fisch in den Korb. Lassen Sie das Ganze 15 Minuten lang garen. Drehen Sie das Ganze nach der Hälfte der Garzeit um. Servieren Sie das Ganze mit Zitronenstückchen.

Brathähnchen mit Fenchel **Ergibt 4 Portionen**

2 Fenchelknollen, in Streifen geschnitten
½ Zitrone
2 Olivenöl
4 Knoblauch (gerieben)
1 kg Hähnchen
Salz und Pfeffer

Heizen Sie auf 180grad vor. Geben Sie Fenchel und Knoblauch in den Korb. Drücken Sie die Zitrone in das Hähnchen hinein. Reiben Sie die Haut mit Olivenöl ein. Mit Salz und Pfeffer nachwürzen. Legen Sie das Hähnchen in den Korb. Lassen Sie das Ganze 50 Minuten lang garen. Schütteln Sie den Korb nach der Hälfte der Zubereitungszeit. Lassen Sie das Ganze vor dem Servieren 10 Minuten lang ruhen.

Lammspieße mit mediterranem Gemüse **Ergibt 2 Portionen**

2 Olivenöl	1 Kartoffelpüree mit Knoblauch
1 Kreuzkümmel gemahlen	1 getrockneter Oregano
250g Lamm	

Das Gemüse:

1 Rote Paprika, in Streifen geschnitten	1 Zucchini, in Streifen geschnitten
2 Tomaten, geviertelt	1 Kartoffelpüree mit Knoblauch
2 Olivenöl	1 Rotweinessig
Salz und Pfeffer	

Schneiden Sie das Fleisch in 25 mm große Würfel. Vermengen Sie das Öl mit dem Knoblauch, dem Kreuzkümmel, dem Oregano und dem Lamm in einer Schüssel. Decken Sie das Ganze ab und stellen Sie es 1 Stunde lang kühl. Nehmen Sie das Lamm eine halbe Stunde vor der Zubereitung aus dem Kühlschrank. Stecken Sie die Lammstücke auf die Spieße. Mit Salz und Pfeffer nachwürzen. Legen Sie die Spieße auf die Ablage. Vermengen Sie das Gemüse mit dem Knoblauch, dem Öl und dem Essig. Mit Salz und Pfeffer nachwürzen. Geben Sie die Masse in den Korb. Heizen Sie auf 200grad vor. Lassen Sie das Ganze 15 Minuten lang garen. Drehen Sie das Ganze nach der Hälfte der Garzeit um. Servieren Sie das Ganze mit einem Joghurt-Minze-Dip.

Roastbeef mit Wurzelgemüse **Ergibt 4 Portionen**

2 kleine Möhren, in Streifen geschnitten	2 kleine Pastinaken, in Streifen geschnitten
1 rote Zwiebel (schmale Spalten)	2 Thymian
2 Honig	2 Olivenöl
1 kg Oberschale vom Rind	Salz und Pfeffer

Nehmen Sie die angegebene Zubereitungszeit, ist das Fleisch medium rare. Wollen Sie es gut durchgebraten, also well done, rechnen Sie 15 Minuten dazu. Heizen Sie auf 180grad vor. Vermengen Sie das Gemüse mit dem Thymian, den Kräutern, dem Honig und Öl in einer Schüssel. Geben Sie die Masse in den Korb. Legen Sie das Fleisch darauf. Mit Salz und Pfeffer nachwürzen. Lassen Sie das Ganze 60 Minuten lang garen. Drehen Sie das Ganze nach der Hälfte der Garzeit um. Lassen Sie das Ganze vor dem Servieren 10 Minuten lang ruhen.

Salat von geröstetem Kürbi und roten Paprika **Ergibt 2 Portionen als Beilage für 4 Personen**

800g Butternut-Kürbis, geschält	2 Olivenöl
2 Thymian	Salz und Pfeffer
2 Rote Paprika, in Streifen geschnitten	1 Sherry-Essig/Rotweinessig
50g Rucolablätter	50g Ziegenkäse (weich)
50g Kürbiskerne	

Heizen Sie auf 200grad vor. Schneiden Sie den Kürbis in 25 mm große Würfel. Vermengen Sie den Kürbis, das Öl und den Thymian in einer Schüssel. Mit Salz und Pfeffer nachwürzen. Geben Sie die Masse in den Korb. Lassen Sie das Ganze 20 Minuten lang garen. Schütteln Sie den Korb nach der Hälfte der Zubereitungszeit. Geben Sie die Paprika hinzu. Lassen Sie das Ganze 10 Minuten lang garen. Richten Sie das Ganze auf einer Servierplatte an. Lassen Sie alles 10 Minuten lang abkühlen. Geben Sie den Essig und die Rucolablätter hinzu und schwenken Sie das Ganze ein wenig. Streuen Sie kleine Stückchen vom Ziegenkäse und die Kürbiskerne darüber.

Fischfrikadellen aus Lachs, Ingwer und Chili **Ergibt 2 Portionen**

250g Lachsfilet	200g Stampfkartoffeln
1 Ingwerpaste	1 Rote Chilischote, gehackt
4 Frühlingszwiebeln, gehackt	1 Koriander, gehackt
75g Semmelbrösel	50g Weizenmehl
2 (70)	

Heizen Sie auf 180grad vor. Legen Sie den Fisch in den Korb. Lassen Sie das Ganze 5 Minuten lang garen. Lassen Sie alles 10 Minuten lang abkühlen. Vermengen Sie den Fisch, die Kartoffeln, den Ingwer, die Chilischote, die Frühlingszwiebeln und den Koriander in einer Schüssel. Mit Salz und Pfeffer nachwürzen. Formen Sie aus der Masse 4 Bratlinge Vermengen Sie das Paniermehl mit der Petersilie und der Zitrone in einer Schüssel. Sieben Sie das Mehl in eine Schüssel. Schlagen Sie die Eier in einer Schüssel auf. Wenden Sie die Bratlinge in Mehl, anschließend in Ei und dann in Paniermehl. Legen Sie die Bratlinge in den Korb. Lassen Sie das Ganze 15 Minuten lang garen. Drehen Sie das Ganze nach der Hälfte der Garzeit um. Servieren Sie das Ganze mit geviertelten Zitronen und Salat.

Frühlingsrollen mit Gemüse **ergibt 8 Portionen**

1 Sesamöl, geröstet	2 Sojasoße
1 Knoblauch (gerieben)	1 Ingwer, gehackt
1 Möhren, zerkleinert	2 Frühlingszwiebeln, gehackt
1 Rote Paprika, in Streifen geschnitten	50g Sojasprossen
50g dünne Reisnudeln, gekocht	1 (70)
4 Filoteigblätter, 24 cm x 40 cm	Olivenöl-Spray

Heizen Sie auf 200grad vor. Vermengen Sie das Sesamöl, die Sojasoße, den Knoblauch und den Ingwer in einer Schüssel. Geben das Gemüse und die Nudeln hinzu und schwenken Sie die Zutaten, um alles zu bedecken. Schneiden Sie die Filoteigblätter in 16 Rechtecke, jedes 12 cm x 20 cm groß. Legen Sie die Rechtecke aufeinander. Verteilen Sie 2 gehäufte Esslöffel der Masse auf eines der längeren Enden. Bestreichen Sie die entgegengesetzte Seite mit geschlagenem Ei. Klappen Sie 2 cm der kürzeren Seite so zur Mitte hin, dass die Füllung leicht bedeckt ist. Formen Sie anschließend eine feste Rolle und drücken Sie sie zusammen, um sie zu verschließen. Wiederholen Sie den Vorgang mit dem restlichen Filoteig und der verbleibenden Füllung. Besprühen Sie die Frühlingsrollen mit ein wenig Öl und legen Sie sie dann in den Korb. Lassen Sie das Ganze 12 Minuten lang garen.

Klassischer Biskuitkuchen (Victoria Sponge Cake)

150g ungesalzene Butter	150g Feiner Zucker
2 (70)	150g Backpulver
1 Salz	1 Vanillearoma
2 Milch	

Serviervorschlag:

150g Himbeermarmelade	200ml Sahne
2 Puderzucker	

Heizen Sie auf 170grad vor. Fetten Sie eine runde Kuchenbackform (16 cm) ein. Vermengen Sie die Butter und den Streuzucker, bis Sie eine helle und lockere Masse erhalten, schlagen Sie dann die Eier unter. Sieben Sie das Mehl und das Salz in eine Schüssel. Das Ganze in die Masse einarbeiten. Vermengen Sie die Vanille mit der Milch. Das Ganze in die Masse einarbeiten. Füllen Sie die Masse in die Kuchenbackform. Lassen Sie das Ganze 50 Minuten lang garen. Wenn Sie einen Spieß in den Kuchen stecken, sollte kein Teig daran haften bleiben. Auf einem Backgitter auskühlen lassen. Schlagen Sie die Sahne und den Puderzucker steif. Sobald der Kuchen abgekühlt ist, schneiden Sie ihn waagerecht in der Mitte durch. Bestreichen Sie die untere Hälfte erst mit Himbeermarmelade, dann mit der geschlagenen Sahne. Setzen Sie die obere Hälfte wieder auf, bestreuen Sie sie mit Puderzucker und servieren Sie das Ganze.

GARZEITEN & LEBENSMITTELSICHERHEIT

- Verwenden Sie diese Zeiten rein als ungefähre Richtwerte.
- Braten Sie Fleisch, Geflügel und ähnliche Produkte (Hackfleisch, Hamburger, usw.), bis jeweils der Saft abgelaufen ist. Braten Sie den Fisch solange, bis das Fleisch nicht mehr glasig ist
- Beim Garen abgepackter Lebensmittel sind die Anleitungen auf der Packung oder dem Etikett zu befolgen.

	°C	(min)	Schütteln/wenden Sie die Zutaten nach der Hälfte der Zubereitungszeit.
Kartoffeln & Pommes			
dünne tiefgefrorene Pommes	200	9-16	Die Pommes sollten nicht zu eng nebeneinander liegen, um den Luftstrom nicht zu blockieren.
dicke tiefgefrorene Pommes	200	11-20	
selbstgemachte Pommes (8 x 8 mm)	200	10-16	abwaschen, trocknen, mit Salz und Pfeffer bestreuen und mit 1 EL Öl beträufeln
selbstgemachte Kartoffelecken	180	18-22	
selbstgemachte Kartoffelwürfel	180	12-18	
Ofenkartoffeln	180	30-40	Damit die Schale knusprig wird, reiben Sie sie mit Öl ein.
gebackene Kartoffeln	180	25-35	abwaschen, trocknen, mit Salz, Pfeffer, gehacktem Rosmarin (optional) bestreuen und mit 1 EL Öl beträufeln
Rösti	180	15-18	
Kartoffelgratin	200	15-18	
tiefgefrorene Zwiebelringe	180	10-15	
Fisch			
tiefgefrorene Fischfrikadellen, groß	180	20-25	
tiefgefrorene Fischfrikadellen, klein	180	15-20	
Fischfrikadellen, groß	180	15-20	
Fischfrikadellen, klein	180	10	
tiefgefrorene Scampi	180	10-15	
Fleisch & Geflügel			
Steak	180	8-12	
Schweinekotelett	180	10-14	
Hamburger	180	7-14	
Würste	180	10	
Hühnerkeulen	180	18-22	
Hühnerbrust	180	10-15	
Hähnchenschenkel	180	25-30	Die Garzeit ist von der Größe des Produkts abhängig.
Hähnchenstücke, vorgeformt und ohne Knochen (tiefgefrorene)	180	15	
Hähnchenstreifen	180	10-15	Schneiden Sie das Fleisch in Streifen, wälzen Sie es in Ei und anschließend in gewürztem Semmelbrösel.
Schnitzel (vom Hähnchen/Kalb/ Schwein)	180	15	Klopfen Sie das Fleisch flach, panieren Sie es mit Ei und anschließend mit gewürztem Semmelbrösel.
Wok-Gericht	180	25-30	mit Salz und Pfeffer bestreuen, mit 1 EL Öl beträufeln, 5 Minuten vor Ende der Garzeit en wenig Sauce hinzufügen (Chili, Süßer Chili, Knoblauch etc.)
Snacks			
Würstchen im Schlafrock (mit Blätterteig)	200	13-15	
Frühlingsrollen	200	8-10	
tiefgefrorene Chicken Nuggets	200	6-10	
tiefgefrorene Fischstäbchen	200	6-10	
tiefgefrorene panierte Käsesnacks	180	8-10	
Gemüse mit Füllung	150	10	
Samosas	180	20	
tiefgefrorene Samosas	180	10-15	
Frühlingsrollen mit Ente	180	20	
tiefgefrorene Frühlingsrollen mit Ente	180	10-15	

	°C	(min)	**Schütteln/wenden Sie die Zutaten nach der Hälfte der Zubereitungszeit.**
Tortillas	200	5-10	Reiben Sie die Tortillas mit Öl ein, damit sie von außen knusprig werden.
schottische Eier	170	15-20	Die Garzeit ist von der Größe des Produkts abhängig.
Backen			
Kuchen	150	20-25	
Quiche	180	20-22	
Muffins	200	15-18	
süße Snacks	150	20	

Lisez les instructions, conservez-les et transférez-les si vous transférez l'appareil. Retirez tous les emballages avant utilisation.

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

Suivez les précautions essentielles de sécurité, à savoir:

1 Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus et par des personnes aux aptitudes physiques, sensorielles ou mentales réduites ou ne possédant pas l'expérience et les connaissances suffisantes, pour autant que ces personnes soient supervisées/aient reçu des instructions et soient conscientes des risques encourus.

- Les enfants ne peuvent pas jouer avec l'appareil.
- Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, à moins qu'ils ne soient âgés de plus de 8 ans et qu'ils soient supervisés.
- Tenez l'appareil et le câble hors de portée des enfants de moins de 8 ans.

Les surfaces de l'appareil vont s'échauffer.

2 Veillez à ne pas connecter l'appareil via une minuterie ou un système de télécommande.

3 Si le câble est abîmé, vous devez le faire remplacer par le fabricant, un de ses techniciens agréés ou une personne également qualifiée, pour éviter tout danger.

Ne plongez pas l'appareil dans du liquide.

De la vapeur va s'échapper par les trous d'aération – tenez-vous à l'écart.

4 Veillez à ne pas utiliser l'appareil à proximité ou sous des matériaux combustibles (par exemple, des rideaux).

5 Cuisinez la viande, la volaille et les dérivés (viande hachée, hamburgers, etc.) jusqu'à ce que le jus soit clair. Cuisinez le poisson jusqu'à ce que la chair soit opaque.

6 N'utilisez pas l'appareil sans installer le plateau d'égouttage.

7 Utilisez l'appareil uniquement pour cuisiner de la nourriture.

8 N'utilisez pas l'appareil s'il est endommagé ou s'il ne fonctionne pas correctement.

usage ménager uniquement

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

- Lavez à la main les pièces amovibles.
- Au début, il est possible que l'élément chauffant dégage un peu de fumée.
- Il se peut que cela sente un peu, mais cela est normal. Assurez-vous que la pièce soit bien aérée.

MODE DE FONCTIONNEMENT

- Le fonctionnement de cet appareil est semblable à celui d'un four à chaleur tournante où la cuisson est effectuée avec l'air chaud et la chaleur rayonnante.
- Couvrez les aliments d'une mince couche d'huile. Ne versez pas de l'huile dans le panier.

schémas		
1 corps principal	7 porte	14 verrou
2 minuterie	8 poignée	15 poignée du panier
3 thermostat	9 brochette	16 déverrouillage
3 trou d'aération	10 grille	17 plateau d'égouttage
5 voyant d'alimentation	11 panier	résistant au lave-vaisselle
6 voyant de thermostat	12 ergot	
	13 fente	

- La minuterie est constituée d'un mécanisme d'horloge. Réglez-la à cinq minutes de plus que la durée souhaitée, puis revenez sur la durée souhaitée.

PRÉPARATION

1 Posez l'appareil sur une surface stable, à niveau et résistante à la chaleur.
2 Laissez un espace libre d'au moins 50 mm autour de l'appareil.
3 Veillez à disposer de gants de cuisine (ou d'un chiffon) à portée de main.
- Vous aurez besoin d'un set de table ou d'une assiette résistant à la chaleur pour y déposer le panier.
- Si vous utilisez le gril ou les brochettes, vous aurez besoin d'un jeu de pinces non métalliques.

4 Pour verrouiller la poignée du panier, appuyez sur la longue section centrale située dans la poignée.
5 La petite extrémité de la section va ressortir de l'autre côté de la poignée du panier.
6 Pour déverrouiller la poignée, appuyez sur la petite partie de la section située dans la poignée du panier.
7 Ouvrez la porte.
8 Déverrouillez la poignée du panier.
9 Poussez la fente à l'extrémité de la poignée du panier au-dessus de l'ergot situé sur le panier.
10 Verrouillez la poignée du panier.
11 Retirez le panier de l'appareil.
12 Vérifiez que le bac d'égouttage est installé.
13 Fermez la porte.

PRÉCHAUFFEZ

14 Mettez la fiche dans la prise de courant.
15 Réglez le thermostat sur la température souhaitée.
16 Réglez la minuterie sur 5.
17 Le voyant d'alimentation s'allume.
18 Le voyant du thermostat s'allumera, puis s'éteindra et s'allumera successivement à mesure que le thermostat maintient la température.
19 Lorsque la minuterie revient sur 0, l'appareil s'éteint.

EN COURS D'UTILISATION

20 Placez les aliments dans le panier – ne surchargez pas le panier.
21 Laissez suffisamment d'espace pour que l'air chaud puisse circuler entre les aliments.
22 Ouvrez la porte.
23 Insérez le panier dans l'appareil.
24 Déverrouillez la poignée du panier.
25 Détachez la poignée du panier.
26 Fermez la porte.
27 Réglez la minuterie sur la durée souhaitée.

SECOUER LE PANIER

28 À mi-cuisson, retirez le panier, secouez-le et/ou mélangez les aliments, puis remettez le panier en place dans le corps principal.
29 L'appareil s'éteint lorsque vous ouvrez la porte, puis se rallume lorsque vous la refermez.

30 La minuterie poursuit le compte à rebours.
31 Lorsque la minuterie revient sur 0, l'appareil s'éteint.
32 Débranchez l'appareil.
33 Pour éteindre l'appareil manuellement, réglez la minuterie sur 0.

TERMINÉ?

34 Ouvrez la porte.
35 Fixez la poignée du panier.
36 Retirez le panier de l'appareil.
37 Vérifiez la cuisson des aliments. Si vous êtes dans le doute, faites cuire un peu plus.

UTILISATION DE LA GRILLE

38 Utilisez la grille pour les toasts, le bacon ou pour griller tous types d'aliments de moins de 15 mm d'épaisseur.
39 Retournez les aliments que vous grillez au moins une fois pendant la cuisson.
40 Vous pouvez retourner la grille et l'utiliser comme support pour les brochettes.
41 Retournez les brochettes 2 ou 3 fois pendant la cuisson.
42 Vous pouvez effectuer la cuisson sur le bac d'égouttage, mais veillez à surveiller le niveau des jus de cuisson et videz le bac avant qu'il ne puisse déborder.

SOINS ET ENTRETIEN

43 Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir.
44 Essuyez toutes les surfaces avec un tissu humide et propre.
45 Lavez à la main les pièces amovibles.
Vous pouvez laver ces pièces dans un lave-vaisselle.
46 Toutefois, les conditions de lavage au lave-vaisselle affecteront la finition de la surface de l'appareil.
47 Cela affecte l'apparence de l'appareil, non pas son fonctionnement.

PROTECTION ENVIRONNEMENTALE

Afin d'éviter des problèmes environnementaux ou de santé occasionnés par les substances dangereuses contenues dans les appareils électriques et électroniques, les appareils présentant ce symbole ne peuvent pas être éliminés avec les déchets ménagers, mais doivent faire l'objet d'une récupération sélective en vue de leur réutilisation ou recyclage.

recettes

cuillère à soupe (15ml)	pincée
cuillère à café (5ml)	g grammes
herbe aromatique	ml millilitres
gousse(s)	⑦⓪ œuf de grande taille (63-73 g)

brochettes de poulet tikka **pour 2 personnes**

100g yogourt	25 ml jus de citron
1 garam masala	1 paprika
1 cumin moulu	½ sel
250g cuisses de poulet	

Découper le poulet en cubes de 25 mm. Mélangez tous les ingrédients dans un bol. Couvrez et mettez au réfrigérateur pendant 1 heure. Préchauffez à 200° C. Enfilez le poulet sur les brochettes. Placez les brochettes sur la grille. Faites cuire pendant 15 minutes. Retournez les aliments à mi-cuisson. Servez avec un concombre, des tomates et de la salade d'oignons rouges.

quartiers de pommes de terre au romarin et à l'ail **plat d'accompagnement pour 4 personnes**

500g quartiers de pommes de terre	3 ail (écrasé)
3 romarin, haché	2 huile d'olive
1 semoule/polenta fine	1 sel

Préchauffez à 200° C. Mélangez tous les ingrédients dans un bol. Placez le mélange dans le panier. Faites cuire pendant 30 minutes. Secouez le panier à mi-cuisson.

barres de poissons **pour 2 personnes**

75g chapelure	2 persil (haché)
1 zeste de citron, râpé	50g farine
2 (70)	350g cabillaud/aiglefin

Coupez le poisson en lanières de 2 cm. Mélangez la chapelure, le persil et le zeste de citron dans un bol. Tamiser la farine dans un récipient. Battez les œufs dans un bol. Passez le poisson dans la farine, puis dans l'œuf et enfin dans la chapelure. Déposez le poisson sur une assiette. Couvrez et mettez au réfrigérateur pendant 30 minutes. Préchauffez à 180° C. Placez le poisson dans le panier. Faites cuire pendant 15 minutes. Retournez les aliments à mi-cuisson. Servez avec des quartiers de citron.

kebabs d'agneau accompagnés de légumes méditerranéens **pour 2 personnes**

2 huile d'olive	1 purée d'ail
1 cumin moulu	1 origan séché
250g agneau	

les légumes :

1 poivron rouge, coupé en lamelles	1 courgette, coupée en lamelles
2 tomates, en quartiers	1 purée d'ail
2 huile d'olive	1 vinaigre de vin rouge
sel et poivre	

Coupez la viande en dés de 25 mm. Mélangez l'huile, l'ail, le cumin, l'origan et l'agneau dans un récipient. Couvrez et mettez au réfrigérateur pendant 1 heure. Retirez l'agneau du réfrigérateur une demi-heure avant la cuisson. Enfilez l'agneau sur les brochettes. Assaisonnez avec du sel et du poivre. Placez les brochettes sur la grille. Mélangez les légumes, l'ail, l'huile et le vinaigre. Assaisonnez avec du sel et du poivre. Placez le mélange dans le panier. Préchauffez à 200° C. Faites cuire pendant 15 minutes. Retournez les aliments à mi-cuisson. Servez avec une sauce au yaourt et à la menthe.

rôti de bœuf accompagné de légumes-racines **pour 4 personnes**

2 petites carottes, coupées en lamelles	2 petits panais, coupés en lamelles
1 oignon rouge (quartiers minces)	2 thym
2 miel	2 huile d'olive
1 kg tende de tranche de bœuf sel et poivre	

La durée de cuisson est indiquée pour du bœuf à point-saignant. Pour obtenir du bœuf bien cuit, ajoutez 15 minutes. Préchauffez à 180° C. Mélangez les légumes, le thym, les herbes aromatiques, le miel et l'huile dans un récipient. Placez le mélange dans le panier. Placez la viande de bœuf sur le dessus. Assaisonnez avec du sel et du poivre. Faites cuire pendant 60 minutes. Retournez les aliments à mi-cuisson. Laissez reposer pendant 10 minutes avant de servir.

poulet rôti au fenouil **pour 4 personnes**

2 bulbes de fenouil, coupées en lamelles	4 ail (écrasé)
½ citron	1 kg poulet
2 huile d'olive	sel et poivre

Préchauffez à 180° C. Placez le fenouil et l'ail dans le panier. Introduisez le citron à l'intérieur du poulet. Frottez la peau avec de l'huile d'olive. Assaisonnez avec du sel et du poivre. Placez le poulet dans le panier. Faites cuire pendant 50 minutes. Secouez le panier à mi-cuisson. Laissez reposer pendant 10 minutes avant de servir.

courge grillée et salad de poivrons rouges — **pour 2 personnes** / **plat d'accompagnement pour 4 personnes**

- 800g courge musquée, pelée
- 2 thym
- 2 poivron rouge, coupé en lamelles
- 50g feuilles de roquette
- 50g graines de citrouille
- 2 huile d'olive
- sel et poivre
- 1 vinaigre de Xérès / vinaigre de vin rouge
- 150g fromage de chèvre (doux)

Préchauffez à 200° C. Coupez la courge en dés de 25 mm. Mélangez la courge, l'huile et le thym dans un bol. Assaisonnez avec du sel et du poivre. Placez le mélange dans le panier. Faites cuire pendant 20 minutes. Secouez le panier à mi-cuisson. Ajoutez les poivrons. Faites cuire pendant 10 minutes. Placez le mélange dans un plat de service. Laissez refroidir pendant 10 minutes. Ajoutez le vinaigre et les feuilles de roquette et mélangez bien. Saupoudrez le dessus de la préparation avec le fromage de chèvre émietté et les graines de citrouille.

galettes de saumon, gingembre et piment — **pour 2 personnes**

- 250g filet de saumon
- 1 pâte de gingembre
- 4 oignons verts, hachés
- 75g chapelure
- 2 (70)
- 200g pomme de terre écrasée
- 1 piment rouge, haché
- 1 coriandre, haché
- 50g farine

Préchauffez à 180° C. Placez le poisson dans le panier. Faites cuire pendant 5 minutes. Laissez refroidir pendant 10 minutes. Mélangez le poisson, la pomme de terre, le gingembre, le piment, les échalotes et le coriandre dans un récipient. Assaisonnez avec du sel et du poivre. Formez 4 galettes avec le mélange. Mélangez la chapelure, le persil et le zeste de citron dans un bol. Tamiser la farine dans un récipient. Battez les œufs dans un bol. Passez les galettes dans la farine, puis dans l'œuf et enfin dans la chapelure. Placez les galettes dans le panier. Faites cuire pendant 15 minutes. Retournez les aliments à mi-cuisson. Servez avec des quartiers de citron et de la salade.

rouleaux de printemps aux légumes — **pour 8 rouleaux**

- 1 huile de sésame grillé
- 1 ail (écrasé)
- 1 carotte, râpée
- 1 poivron rouge, coupé en lamelles
- 50g nouilles de riz fines, cuites
- 4 feuilles de pâte phyllo, 24 cm x 40 cm
- 2 sauce soja
- 1 gingembre, râpé
- 2 oignons verts, hachés
- 50g germes de soja
- 1 (70)
- aérosol d'huile d'olive

Préchauffez à 200° C. Mélangez l'huile de sésame, la sauce de soja, l'ail et le gingembre dans un bol. Ajoutez les légumes et les nouilles et mélangez pour bien imprégner tous les ingrédients. Coupez les feuilles de pâte phyllo en 16 rectangles, de 12 cm x 20 cm chacun. Placez un rectangle au-dessus d'un autre rectangle de pâte. Versez 2 cuillères à soupe combles du mélange le long d'un des bords plus longs. Badigeonnez le bord opposé avec l'œuf battu. Pliez 2 cm du côté le plus court vers le centre, de manière à chevaucher légèrement la garniture, puis roulez fermement et appuyez pour bien sceller le rouleau. Répétez l'opération avec le reste de la pâte phyllo et de la garniture. Vaporisez les rouleaux de printemps avec un peu d'huile, puis placez-les le panier. Faites cuire pendant 12 minutes.

génoise classique

- 150g beurre non salé
- 2 (70)
- 1 sel
- 2 lait
- 150g sucre en poudre
- 150g farine fermentante
- 1 extrait de vanille

pour servir :

150g confiture de framboise

200ml de crème épaisse

2 sucre impalpable

Préchauffez à 170° C. Graissez un moule à gâteau rond de 16 cm. Mélangez le beurre et le sucre en poudre jusqu'à obtenir une pâte pâle et mousseuse, puis battez les oeufs. Tamisez la farine et le sel dans un récipient. Incorporez au mélange. Mélangez la vanille et le lait. Incorporez au mélange. Versez le mélange dans le moule à gâteau. Faites cuire pendant 50 minutes. Une broche insérée dans le gâteau doit ressortir propre. Laisser refroidir sur une grille. Fouettez la crème et le sucre à glacer en neige. Quand le gâteau est froid, coupez-le en deux horizontalement. Couvrez le dessus de la moitié inférieure avec de la confiture de framboise, puis avec la crème fouettée. Déposez la moitié supérieure sur le dessus, saupoudrez de sucre à glacer et servez.

TEMPS DE CUISSON ET SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

- Utilisez ces temps de cuisson simplement pour vous guider.
- Cuisinez la viande, la volaille et les dérivés (viande hachée, hamburgers, etc.) jusqu’à ce que le jus soit clair. Cuisinez le poisson jusqu’à ce que la chair soit opaque.
- Lorsque vous cuisez des aliments préemballés, suivez les instructions sur l’emballage ou l’étiquette.

	°C	(min)	**agitez/retournez les aliments à mi-cuisson**
pommes de terre et frites			
frites congelées fines	200	9-16	les frites doivent emballées avec assez d’espace de manière à laisser l’air circuler
frites congelées épaisses	200	11-20	
frites faites maison (8 × 8 mm)	200	10-16	rincez, séchez avec une serviette, saupoudrez de sel, de poivre et enduisez d’une cuillère à café d’huile
quartiers de pommes de terre faits maison	180	18-22	
dés de pommes de terre faits maison	180	12-18	
pommes de ter au four	180	30-40	pour obtenir croûte croustillante, frottez-la avec de l'huile
pommes de terre rôties	180	25-35	rincez, séchez avec une serviette, saupoudrez de sel, de poivre, de romarin écrasé (facultatif) et enduisez d'une cuillère à café d'huile
rösti	180	15-18	
gratin de pommes de terre	200	15-18	
anneaux d'oignon surgelés	180	10-15	
poisson			
poissons panés surgelés, grands	180	20-25	
poissons panés surgelés, petits	180	15-20	
poissons panés, grands	180	15-20	
poissons panés, petits	180	10	
scampis surgelés	180	10-15	
viande et volaille			
steak	180	8-12	
côtelettes de porc	180	10-14	
hamburger	180	7-14	
saucisses	180	10	
pilons	180	18-22	
poitrine de poulet	180	10-15	
cuisses de poulet	180	25-30	la durée de cuisson dépend de la taille des aliments
produits de poulet désossés prédécoupés (surgelés)	180	15	

	°C	(min)	agitez/retournez les aliments à mi-cuisson
goujons de poulet	180	10-15	coupez la viande en lanières, roulez-les dans de l'œuf, puis dans de la chapelure assaisonnée
schnitzel (poulet/veau/porc)	180	15	attendrissez la viande, roulez-la dans de l'œuf, puis dans de la chapelure assaisonnée
friture (stir-fry)	180	25-30	assaisonnez de sel et de poivre, arrosez d'une cuillère à café d'huile, ajoutez un peu de sauce 5 minutes avant la fin de la cuisson (sauce chili, piment doux, ail, etc.)
snacks			
rouleau de saucisse	200	13-15	
rouleaux de printemps	200	8-10	
nuggets de poulet surgelés	200	6-10	
bâtonnets de poisson surgelés	200	6-10	
snacks au fromage panés surgelés	180	8-10	
légumes farcis	150	10	
samosas	180	20	
samosas surgelés	180	10-15	
rouleaux de canard	180	20	
rouleaux de canard surgelés	180	10-15	
tortillas	200	5-10	pour obtenir une préparation croustillante, frottez avec de l'huile
œufs à l'écossaise	170	15-20	la durée de cuisson dépend de la taille des aliments
cuisson			
cake	150	20-25	
quiche	180	20-22	
muffins	200	15-18	
snacks sucrés	150	20	

afbeeldingen	7 deur	14 vergrendeling
1 hoofdeenheid	8 handvat	15 handvat van de mand
2 timer	9 spies	16 ontgrendeling
3 temperatuurregelaar	10 rek	17 druiprek
3 luchtopening	11 mand	vaatwasmachinebestendig
5 stroomlampje	12 uitsteeksel	
6 thermostaatlampje	13 sleuf	

Lees de instructies, bewaar ze goed en geef ze met het apparaat mee wanneer u deze aan een derde geeft. Verwijder alle verpakkingsmaterialen voor gebruik.

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSMAATREGELEN

Volg de gebruikelijke veiligheidsmaatregelen, zoals:

1 Dit apparaat kan gebruikt worden door kinderen van 8 jaar en ouder en personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke en verstandelijke vaardigheden of die onvoldoende ervaring of kennis hebben, indien zij onder toezicht staan of goed geïnformeerd zijn en zij de risico's begrijpen.

- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- Schoonmaak en gebruikersonderhoud mag niet door kinderen uitgevoerd worden, tenzij ze ouder dan 8 zijn en onder toezicht staan.
- Houd het apparaat en het snoer buiten het bereik van kinderen van jonger dan 8 jaar.

De oppervlakken van het apparaat zullen heet worden.

2 Sluit het apparaat niet via een timer- of een afstandsbedieningsysteem aan.

3 Indien het snoer beschadigd is, moet het door de fabrikant, een technicus of een ander deskundige persoon vervangen worden om eventuele risico's te vermijden.

Dompel het apparaat niet onder in vloeistof.

Er komt stoom uit de luchtopeningen: raak ze niet aan.

4 Gebruik het apparaat niet in de buurt van of onder brandbare materialen (bijv. gordijnen).

5 Rooster vlees, gevogelte en vergelijkbare producten (gehakt, hamburgers e.d.) tot het sap dat eruit loopt kleurloos is. Rooster vis totdat deze overal ondoorzichtig is.

6 Gebruik het apparaat niet zonder het druiprek.

7 Gebruik het apparaat niet voor andere doeleinden dan het grillen van etenswaren.

8 Gebruik het apparaat niet bij beschadigingen of storingen.

uitsluitend voor huishoudelijk gebruik

VOOR HET EERSTE GEBRUIK

- Was de afneembare onderdelen met de hand.
- In het begin kan een beetje stoom uit het element komen.
- Dit kan een lichte geur verspreiden, maar hier hoeft u zich geen zorgen om te maken. Zorg voor goede ventilatie.

HOE HET WERKT

- Het gelijkt op een heteluchtoven die met hete lucht en stralingswarmte bakt.
- Giet een laagje olie over het voedsel en niet in de mand.
- De timer werkt net als een uurwerk. Draai deze naar 5 minuten meer dan de gewenste tijd en draai hem vervolgens terug naar de gewenste tijd.

VOORBEREIDING

1 Zet het apparaat op een stabiele, vlakke, hittebestendige ondergrond.
2 Laat tenminste 50mm ruimte vrij rondom het apparaat.
3 Zorg ervoor dat u ovenhandschoenen (of een doek) bij de hand hebt.
- U hebt een hittebestendige mat of een hittebestendig bord nodig om de mand op te plaatsen.
- Als u grilt of de spiesen gebruikt, hebt u een niet-metalen tang nodig.

4 Om het handvat van de mand te vergrendelen, duwt u het lange onderdeel in het handvat.
5 Het kleine uiteinde van het onderdeel steekt uit aan de andere kant van het handvat van de mand.
6 Om het handvat van de mand te ontgrendelen, duwt u het kleine onderdeel in het handvat van de mand.
7 Open de deur.
8 Ontgrendel het handvat van de mand.
9 Duw de sleuf op het uiteinde van het handvat van de mand over het uitsteeksel van de mand.
10 Vergrendel het handvat van de mand.
11 Haal de mand uit het apparaat.
12 Controleer of het druiprek is geplaatst.
13 Sluit de deur.

VOORVERWARMEN

14 Steek de stekker in het stopcontact.
15 Stel de temperatuurregeling in op de benodigde temperatuur.
16 Stel de timer in op 5.
17 Het stroomlampje licht nu op
18 Het thermostaatlampje zal oplichten, en vervolgens aan- en uitgaan terwijl de thermostaat de temperatuur in stand houdt.
19 Wanneer de timer op 0 staat, wordt het apparaat uitgeschakeld.

GEBRUIK

20 Plaats het eten in de mand maar doe de mand niet te vol.
21 Laat ruimte tussen de etenswaren voor de circulatie van hete lucht.
22 Open de deur.
23 Plaats de mand in het apparaat.
24 Ontgrendel het handvat van de mand.
25 Verwijder het handvat van de mand.
26 Sluit de deur.
27 Stel de timer naar wens in.

SCHUDDEN MET DE MAND

28 Halverwege het bakken verwijdert u de mand, schudt u ermee en/of draait u de etenswaren om. Plaats vervolgens de mand opnieuw in de hoofdeenheid.
29 Het apparaat wordt uitgeschakeld wanneer u de deur opent en opnieuw ingeschakeld wanneer u deze sluit.
30 De timer blijft aftellen.
31 Wanneer de timer op 0 staat, wordt het apparaat uitgeschakeld.
32 Haal de stekker van het apparaat uit het stopcontact.
33 Als u het apparaat handmatig wilt uitschakelen, zet u de timer op 0.

KLAAR?

34 Open de deur.
35 Plaats het handvat van de mand.
36 Haal de mand uit het apparaat.
37 Controleer of het eten is gebakken. Bij eventuele twijfel bakt u een beetje langer.

HET REK GEBRUIKEN

38 Gebruik het rek voor toasts, bacon of het grillen van ingrediënten die niet dikker zijn dan 15 mm.
39 Draai de te grillen ingrediënten minstens een keer tijdens het bakken.
40 U mag het rek omdraaien om de spiesen er op te leggen.
41 Draai de spiesen 2 of 3 keer tijdens het bakken.
42 U kunt op het druiprek bakken maar houd de hoeveelheid sap in het rek goed in het oog en giet dit uit alvorens het rek kan overlopen.

ZORG EN ONDERHOUD

43 Verwijder de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen.
44 Neem alle oppervlakken af met een schone vochtige doek.
45 Was de afneembare onderdelen met de hand.
U kunt deze onderdelen in een vaatwasmachine wassen.
46 Wanneer u de vaatwasmachine gebruikt, zal dit de afwerking van de oppervlakten beïnvloeden.
47 De schade is normaal uitsluitend esthetisch en heeft geen invloed op de werking van het apparaat.

MILIEUBESCHERMING

Om milieu- en gezondheidsproblemen als gevolg van gevaarlijke stoffen in elektrische en elektronische producten te vermijden, mogen apparaten met dit symbool niet worden weggegooid met niet-gesorteerd gemeentelijk afval, maar moeten ze worden teruggewonnen, opnieuw gebruikt of gerecycled.

receptjes

eetlepel (15ml)	snufje
theelepel (5ml)	g gram
takje	ml milliliter
teentje(s)	⑦⓪ ei, groot (63-73g)

kipbrochette — **voor 2 personen**

100g yoghurt	25 ml citroensap
1 garam masala	1 paprika
1 gemalen komijn	½ zout
250g kipkarbonade	

Snijd de kip in stukjes van 25mm. Meng alle ingrediënten in een schaal. Dek af en laat afkoelen gedurende 1 uur. Verwarm voor op 200. Steek de kip op de spiesen. Plaats de spiesen op het rek. Kook gedurende 15 minuten. Halfweg het bakken, draait u het eten om. Serveer met een sla van komkommer, tomaat en rode ui.

aardappelpartjes met rozemarijn en look — **als bijgerecht voor 4 personen**

500g aardappelpartjes	3 knoflook (geperst)
3 rozemarijn, fijngehakt	2 olijfolie
1 griesmeel/dunne plakken polenta	1 zout

Verwarm voor op 200. Meng alle ingrediënten in een schaal. Doe het mengsel in de mand. Kook gedurende 30 minuten. Halfweg het bakken, schudt u met de mand.

visgoujons **voor 2 personen**

75g broodkruimels
1 citroenschil, geraspt
2 (70)
2 peterselie (fijngehakt)
50g gewone bloem
350g kabeljauw/schelvis

Snij de vis in repen van 2 cm. Meng het paneermeel, de peterselie en de citroenschilsap in een schaal. Zeef de bloem in een kom. Klop de eieren los in een schaal. Haal de vis eerst door bloem, vervolgens door ei en ten slotte door paneermeel. Leg de vis op een bord. Dek af en laat afkoelen gedurende 30 minuten. Verwarm voor op 180. Doe de vis in de mand. Kook gedurende 15 minuten. Halfweg het bakken, draait u het eten om. Serveer met schijfjes citroen.

kebab van lamsvlees met mediterrane groenten **voor 2 personen**

2 olijfolie
1 gemalen komijn
250g lamsvlees
1 knoflookpuree
1 gedroogde oregano

de groenten:

1 rode paprika, in plakjes gesneden
2 tomaat, in vier parten gedeeld
2 olijfolie
zout en peper
1 courgette, in plakjes gesneden
1 knoflookpuree
1 rode wijnazijn

Snij het vlees in blokjes van 25 mm. Meng de olie, de knoflook, de komijn en het lamsvlees in een schaal. Dek af en laat afkoelen gedurende 1 uur. Haal het lamsvlees een half uur vóór het bakken uit de koelkast. Steek het lamsvlees op de spiesen. Breng op smaak met zout en peper. Plaats de spiesen op het rek. Meng de groenten, knoflook, olie en azijn. Breng op smaak met zout en peper. Doe het mengsel in de mand. Verwarm voor op 200. Kook gedurende 15 minuten. Halfweg het bakken, draait u het eten om. Serveer met een dipsaus op basis van yoghurt en munt.

rosbief met wortelgewassen **voor 4 personen**

2 kleine wortels, in plakjes gesneden
1 rode ui (dunne schijven)
2 honing
1 kg biefstuk
2 kleine pastinaken, in plakjes gesneden
2 tijm
2 olijfolie
zout en peper

De bereidingstijd is voor medium tot rood rundvlees. Voor goed doorbakken voegt u er 15 minuten aan toe. Verwarm voor op 180. Meng de groenten, tijm, kruiden, honing en olie in een schaal. Doe het mengsel in de mand. Plaats het rundvlees erop. Breng op smaak met zout en peper. Kook gedurende 60 minuten. Halfweg het bakken, draait u het eten om. Wacht 10 minuten alvorens te serveren.

geroosterde kip met venkel **voor 4 personen**

2 venkelknollen, in plakjes gesneden
½ citroen
2 olijfolie
4 knoflook (geperst)
1 kg kip
zout en peper

Verwarm voor op 180. Doe de venkel en knoflook in de mand. Duw de citroen in de kip. Smeer het vel in met olijfolie. Breng op smaak met zout en peper. Doe de kip in de mand. Kook gedurende 50 minuten. Halfweg het bakken, schudt u met de mand. Wacht 10 minuten alvorens te serveren.

salade van geroosterde pompoen **voor 2 personen**
en rode paprika **als bijgerechtvoor 4 personen**

800g butternut squash, gepeld
2 tijm
2 rode paprika, in plakjes gesneden
50g rucolablaadjes
50g pompoenzaden
2 olijfolie
zout en peper
1 sherryazijn/rode wijnazijn
150g geitenkaas (zacht)

Verwarm voor op 200. Snij de pompoen in blokjes van 25 mm. Meng de pompoen, olie en tijm in een schaal. Breng op smaak met zout en peper. Doe het mengsel in de mand. Kook gedurende 20 minuten. Halfweg het bakken, schudt u met de mand. Voeg de paprika's toe. Kook gedurende 10 minuten. Doe het mengsel in een serveerschaal. Laat het 10 minuten afkoelen. Voeg de azijn en rucolablaadjes toe en schud om te mengen. Brokkel de geitenkaas en de pompoenzaden over het geheel.

viskoekje van zalm, gember en chili **voor 2 personen**

- 250g zalmfilet
- 1 gemberpasta
- 4 bosuitjes, fijngehakt
- 75g broodkruimels
- 2 (70)
- 200g aardappelpuree
- 1 rode chili, fijngehakt
- 1 koriander, fijngehakt
- 50g gewone bloem

Verwarm voor op 180. Doe de vis in de mand. Kook gedurende 5 minuten. Laat het 10 minuten afkoelen. Meng de vis, aardappel, gember, chili, bosuitjes en koriander in een schaal. Breng op smaak met zout en peper. Maak 4 pasteitjes met het mengsel. Meng het paneermeel, de peterselie en de citroenschilsap in een schaal. Zeef de bloem in een kom. Klop de eieren los in een schaal. Haal de pasteitjes eerst door bloem, vervolgens door ei en ten slotte door paneermeel. Doe de pasteitjes in de mand. Kook gedurende 15 minuten. Halfweg het bakken, draait u het eten om. Serveer met schijfjes citroen en salade.

groenteloempia's **voor 8 stuks**

- 1 geroosterde sesamolie
- 1 knoflook (geperst)
- 1 wortel, in stukjes gesneden
- 1 rode paprika, in plakjes gesneden
- 50g fijne rijstnoedels, gekookt
- 4 filodeegvellen, 24 cm x 40 cm
- 2 sojasous
- 1 gember, geraspt
- 2 bosuitjes, fijngehakt
- 50g taugé
- 1 (70)
- olijfolie in spray

Verwarm voor op 200. Meng de sesamolie, sojasaus, knoflook en gember in een schaal. Voeg de groenten en noedels toe totdat het geheel is bedekt. Snij de filodeegvellen in 16 rechthoeken van elk 12 cm x 20 cm. Plaats een rechthoek op een andere. Doe 2 volle eetlepels van het mengsel langs een van de langste randen. Besmeer de tegenovergestelde rand met losgeklopt ei. Vouw 2 cm van de kortere kant naar binnen zodat een beetje van de vulling wordt bedekt, rol het vel strak op en druk om dicht te doen. Herhaal met de resterende filodeeg en vulling. Besproei de loempia's met een beetje olie en plaats deze in de mand. Kook gedurende 12 minuten.

klassieke Victoria cake van biscuitdeeg

- 150g ongezouten boter
- 2 (70)
- 1 zout
- 2 melk
- 150g rietsuiker
- 150g zelfrijzend bakmeel
- 1 vanille-extract

om te serveren:

- 150g frambozenjam
- 2 poedersuiker
- 200ml dubbele room

Verwarm voor op 170. Vet een ronde cakevorm van 16 cm in. Meng de boter en poedersuiker tot een licht en romig mengsel. Klop dan de eieren erin los. Zeef de bloem en het zout in een schaal. Spatel door het mengsel. Meng de vanille en de melk. Spatel door het mengsel. Giet het mengsel in de cakevorm. Kook gedurende 50 minuten. Als u een spies in de cake duwt, moet deze er schoon uitkomen. Laar afkoelen op een rooster. Klop de room en poedersuiker op tot zachte sneeuw. Wanneer de cake is afgekoeld, snijdt u deze horizontaal doormidden. Bedek de bovenkant van het onderste gedeelte met frambozenjam en vervolgens met de opgeklopte room. Plaats het bovenste gedeelte erop, strooi er poedersuiker over en serveer.

KOOKTIJDEN & VOEDSELVEILIGHEID

- Gebruik deze tijden uitsluitend als aanwijzing.
- Rooster vlees, gevogelte en vergelijkbare producten (gehakt, hamburgers e.d.) tot het sap dat eruit loopt kleurloos is. Rooster vis totdat deze overal ondoorzichtig is.
- Bij het koken van voorverpakte voedingsmiddelen, volg de richtlijnen op de verpakking of het label.

	°C	(min)	halfweg het bakken, schudt/draait u het eten om
aardappelen en frietjes			
dunne diepvriesfrietjes	200	9-16	frietjes moeten losjes worden verpakt zodat er lucht tussen kan
dikke diepvriesfrietjes	200	11-20	
huisgebakken frietjes (8 x 8 mm)	200	10-16	spoel, droog met een handdoek, voeg zout, peper en 1 theelepeltje olie toe
huisgebakken aardappelpartjes	180	18-22	
huisgebakken aardappelblokjes	180	12-18	
aardappels in de schil	180	30-40	wrijf in met olie voor een krokante schil
gepofte aardappelen	180	25-35	spoel, droog met een handdoek, voeg zout, peper, gemalen rozemarijn (optioneel) en 1 theelepeltje olie toe
rösti	180	15-18	
aardappelgratin	200	15-18	
ingevroren uienringen	180	10-15	
vis			
ingevroren viskoekjes, grote	180	20-25	
ingevroren viskoekjes, kleine	180	15-20	
viskoekjes, grote	180	15-20	
viskoekjes, kleine	180	10	
ingevroren scampi's	180	10-15	
vlees en gevogelte			
steak	180	8-12	
varkenskoteletten	180	10-14	
hamburger	180	7-14	
sauzen	180	10	
drumsticks	180	18-22	
kippenborst	180	10-15	
kipkarbonade	180	25-30	duur hangt af van de grootte van het voedsel
voorgevormde kipingrediënten zonder beenderen (ingevroren)	180	15	
kipgoujons	180	10-15	snijd de kip in repen, rol door ei en daarna door gekruid paneermeel
schnitzel (kippen-/kalf-/varkensvlees)	180	15	sla het vlees plat, haal door ei en daarna door gekruid paneermeel
roerbak	180	25-30	voeg zout, peper en 1 theelepel olie toe, voeg 5 minuten voor het einde een klein beetje saus toe (chili, zoete chili, look, enz.)
snacks			
worstenbroodje	200	13-15	
loempia's	200	8-10	
diepgevroren kipnuggets	200	6-10	
diepgevroren kipfingers	200	6-10	
diepgevroren gepaneerde kaassnacks	180	8-10	
gevulde groenten	150	10	
samosa's	180	20	
ingevroren samosa's	180	10-15	
loempia's	180	20	
ingevroren loempia's	180	10-15	
tortilla's	200	5-10	wrijf in met olie voor een krokant resultaat
Schotse eieren	170	15-20	duur hangt af van de grootte van het voedsel
bakken			
cake	150	20-25	
quiche	180	20-22	
muffins	200	15-18	
zoete snacks	150	20	

Leggere le istruzioni e conservarle al sicuro. In caso di cessione dell'apparecchio ad altre persone, consegnare anche le istruzioni. Rimuovere tutto l'imballaggio prima dell'uso.

NORME DI SICUREZZA IMPORTANTI

Osservare le precauzioni fondamentali di sicurezza e in particolare quanto segue:

1 L'apparecchio può essere utilizzato da bambini di almeno 8 ani e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o senza esperienza e conoscenza a condizione che vengano controllate/istruite e capiscano i pericoli in cui si può incorrere.
- I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
- La pulizia e la manutenzione da parte dell'utente non devono essere effettuate da bambini di età inferiore agli 8 anni e sotto il controllo di un adulto.
- Tenere l'apparecchio e il cavo fuori dalla portata dei bambini di età inferiore agli 8 anni.

Le superfici dell'apparecchio diventeranno calde.

2 Non collegare l'apparecchio mediante un sistema a timer o a controllo a distanza.

3 Se il cavo è danneggiato, farlo cambiare dal fabbricante o dal suo agente di servizio, per evitare pericoli.

Non immergere l'apparecchio in sostanze liquide.

Il vapore fuoriesce dagli sfiati – tenersi a distanza.

4 Non usare l'apparecchio vicino o sotto materiali combustibili (es tende).

5 Cuocere la carne, il pollame e derivati (carne macinata, hamburger, ecc.) fino a quando i liquidi che fuoriescono sono trasparenti. Cuocere il pesce fino a quando è completamente opaco all'interno.

6 Non utilizzare l'apparecchio senza avere montato la vaschetta raccogli gocce.

7 Non utilizzare l'apparecchio se non per la cottura di cibi.

8 Non usare l'apparecchio se è danneggiato o funziona male.

solo per uso domestico

PRIMA DI UTILIZZARE L'APPARECCHIO PER LA PRIMA VOLTA

- Lavare a mano le parti rimovibili.
- Inizialmente, dall'elemento può fuoriuscire un po' di fumo.
- Si può produrre un certo odore, ma non è da preoccuparsi. Assicurarsi però che la stanza sia ben ventilata.

COME FUNZIONA

- È simile ad un forno a convezione, che cuoce con aria calda e calore radiante.
- Aggiungere l'olio al cibo come rivestimento, non versare l'olio nel cestello.
- Il timer è un meccanismo a orologeria. Portarlo 5 minuti dopo il tempo desiderato, poi ruotarlo di nuovo fino al tempo desiderato.

PREPARAZIONE

1 Posizionare l'apparecchio su una superficie stabile, in piano e resistente al calore.

2 Lasciare uno spazio di almeno 50mm intorno all'apparecchio.

immagini	7 porta	14 blocco
1 corpo	8 maniglia	15 manico del cestello
2 timer	9 spiedo	16 sblocco
3 controllo della temperatura	10 griglia	17 vaschetta raccogli gocce
3 sfiato	11 cestello	lavabile in lavastoviglie
5 spia di “acceso”	12 aletta	
6 spia del termostato	13 fessura	

3 Mettere dei guanti da forno (o un panno) per maneggiare.
- Sarà necessario un sotto pentola termoresistente o un piatto di portata per poggiare il cestello.
- Se si utilizzano la griglia o gli spiedi, utilizzare un set di pinze in materiale non metallico.

4 Per bloccare il manico del cestello, premere l'ampia sezione centrale nella maniglia.
5 L'estremità piccola della sezione uscirà dal lato opposto del manico del cestello.
6 Per sbloccare la maniglia, premere la parte piccola della sezione nel manico del cestello.
7 Aprire la porta.
8 Sbloccare il manico del cestello.
9 Spingere la fessura alla fine del manico del cestello sull'aletta del cestello.
10 Bloccare il manico del cestello.
11 Smontare il cestello dall'apparecchio.
12 Verificare che la vaschetta raccogli gocce sia montata.
13 Chiudere la porta.

PRERISCALDAMENTO

14 Inserire la spina nella presa di corrente.
15 Impostare il controllo della temperatura alla temperatura richiesta.
16 Impostare il timer sulla posizione 5.
17 La spia di 'acceso' si illuminerà
18 La spia del termostato si accenderà, poi indicherà on e off mentre il termostato manterrà la temperatura.
19 Quando il timer tornerà sullo 0, l’apparecchio si spegnerà.

IN USO

20 Mettere il cibo nel cestello - non riempire troppo il cestello.
21 Lasciare spazio per permettere all'aria calda di circolare fra le parti del cibo.
22 Aprire la porta.
23 Montare il cestello nell'apparecchio.
24 Sbloccare il manico del cestello.
25 Staccare il manico dal cestello.
26 Chiudere la porta.
27 Impostare il timer all'orario desiderato.

SCUOTERE IL CESTELLO

28 A metà cottura, togliere il cestello, scuoterlo e/o mescolare il cibo, poi rimontare il cestello nel corpo.
29 L'apparecchio si spegnerà quando si apre la porta, quindi bisognerà accenderlo di nuovo quando si chiude.
30 Il timer continuerà ad effettuare il conto alla rovescia.
31 Quando il timer tornerà sullo 0, l’apparecchio si spegnerà.
32 Staccare la spina dalla presa di corrente.
33 Per spegnere l'apparecchio manualmente, portare il timer a 0.

FINITO?
34 Aprire la porta.
35 Montare il manico del cestello.
36 Smontare il cestello dall'apparecchio.
37 Controllare che il cibo sia cotto. Se non vi sentite sicuri, cuocetelo ancora un poco.
USO DELLA GRIGLIA
38 Utilizzare la griglia per toast, pancetta, o per grigliare qualsiasi cibo di spessore inferiore a 15mm.
39 Girare il cibo sulla griglia almeno una volta durante la cottura.
40 È possibile capovolgere la griglia e utilizzarla come supporto per gli spiedi.
41 Girare gli spiedi 2 o 3 volte durante la cottura.
42 Si può cuocere sulla vaschetta raccogli gocce, ma fare molta attenzione al livello dei succhi nel vassoio e svuotare prima che possano traboccare.
CURA E MANUTENZIONE
43 Scollegare l'apparecchio e lasciarlo raffreddare.
44 Passare su tutte le superfici un panno pulito inumidito.
45 Lavare a mano le parti rimovibili.
Queste parti sono lavabili in lavastoviglie.
46 Se si usa la lavastoviglie, l'ambiente estremo al suo interno altera le finiture superficiali.
47 Il danno dovrebbe essere solo estetico e non dovrebbe modificare l'operatività dell'apparecchio.
PROTEZIONE AMBIENTALE
Per evitare danni all'ambiente e alla salute causati da sostanze pericolose delle parti elettriche ed elettroniche, gli apparecchi contrassegnati da questo simbolo non devono essere smaltiti con i rifiuti non differenziati ma recuperati, riutilizzati o riciclati.

ricetta
cucchiaio (15ml)
cucchiaino (5ml)
rametto
spicchio
pizzico
g grammi
ml millilitri
uovo, grande (63-73 g)

spiedini di pollo tikka **2 porzioni**

100g yogurt
1 garam masala
1 cumino in polvere
250g cosce di pollo
25 ml succo di limone
1 paprika
½ sale

Tagliare il pollo in cubetti di circa 25 mm. Mescolare tutti gli ingredienti in una ciotola. Coprire e mettere in frigo per 1 ora. Preriscaldare a 200°. Infilzare il pollo negli spiedi. Mettere gli spiedi sulla griglia. Cuocere per 15 minuti. Girare durante la cottura. Servire con una insalata di cetriolo, pomodoro e cipolla rossa.

patate a spicchi con rosmarino e aglio **contorno per 4 persone**

500g patate a tocchi
3 rosmarino, tritato
1 semolino/polenta fine
3 aglio (schiacciato)
2 olio di oliva
1 sale

Preriscaldare a 200°. Mescolare tutti gli ingredienti in una ciotola. Mettere la miscela nel cestello. Cuocere per 30 minuti. Agitare il cestello a metà cottura.

pesce goujons **2 porzioni**

75g pane grattato
1 buccia di limone, grattugiate
2 (70)
2 prezzemolo (tritato)
50g farina bianca
350g merluzzo/eglefino

Tagliare il pesce in strisce di 2cm. Mescolare pangrattato, prezzemolo e scorza di limone in una ciotola. Setacciare la farina in una ciotola. Sbattere le uova in una ciotola. Passare il pesce nella farina, poi nell'uovo, infine nel pangrattato. Posizionare il pesce su un piatto. Coprire e mettere in frigo per 30 minuti. Preriscaldare a 180°. Mettere il pesce nel cestello. Cuocere per 15 minuti. Girare durante la cottura. Servire con fette di limone.

kebab di agnello con verdure mediterranee **2 porzioni**

2 olio di oliva
1 purée di aglio
1 cumino in polvere
1 origano secco
250g agnello

verdure:

1 peperone rosso, affettato
1 zucchina, affettata
2 pomodori, a quarti
1 purée di aglio
2 olio di oliva
1 aceto di vino rosso
sale e pepe

Tagliare la carne in cubetti di 25mm. Mescolare l’olio, l’aglio, il cumino, l’origano e l'agnello in una ciotola. Coprire e mettere in frigo per 1 ora. Togliere l'agnello dal frigorifero mezz'ora prima della cottura. Infilzare l'agnello negli spiedi. Condire con sale e pepe. Mettere gli spiedi sulla griglia. Mescolare le verdure, l’aglio, l’olio e l’aceto. Condire con sale e pepe. Mettere la miscela nel cestello. Preriscaldare a 200°. Cuocere per 15 minuti. Girare durante la cottura. Servire con una salsa di yogurt e menta.

manzo arrosto con tuberi **4 porzioni**

2 carote piccole, affettate
2 piccole pastinache, affettate
1 cipolla rossa (fette sottili)
2 timo
2 miele
2 olio di oliva
1 kg parte superiore del manzo
sale e pepe

Il tempo di cottura si riferisce alla carne di manzo media-al sangue. Per una carne ben cotta, cuocere ancora per 15 minuti. Preriscaldare a 180°. Mescolare le verdure, il timo, le erbe, il miele e l'olio in una ciotola. Mettere la miscela nel cestello. Mettere la carne di manzo nella parte superiore. Condire con sale e pepe. Cuocere per 60 minuti. Girare durante la cottura. Attendere 10 minuti prima di servire.

pollo arrosto con finocchio **4 porzioni**

2 finocchi, affettati
4 aglio (schiacciato)
½ limone
1 kg pollo
2 olio di oliva
sale e pepe

Preriscaldare a 180°. Mettere il finocchio e l'aglio nel cestello. Inserire il limone all'interno del pollo. Spennellare la pelle con olio di oliva. Condire con sale e pepe. Mettere il pollo nel cestello. Cuocere per 50 minuti. Agitare il cestello a metà cottura. Attendere 10 minuti prima di servire.

insalata di zucca arrostita **2 porzioni**
e peperone rosso **contorno per 4 persone**

800g zucca gialla, sbucciata
2 olio di oliva
2 timo
sale e pepe
2 peperone rosso, affettato
1 aceto di Sherry/aceto di vino rosso
50g foglie di rucola
150g formaggio di capra (molle)
50g semi di zucca

Preriscaldare a 200°. Tagliare la zucca in cubetti di 25mm. Mescolare la zucca, l'olio e il timo in una ciotola. Condire con sale e pepe. Mettere la miscela nel cestello. Cuocere per 20 minuti. Agitare il cestello a metà cottura. Aggiungere i peperoni. Cuocere per 10 minuti. Mettere la miscela in un piatto di portata. Lasciare raffreddare per 10 minuti. Aggiungere l’aceto e le foglie di rucola e girare per mescolare. Sbriciolare il formaggio di capra e i semi di zucca sulla parte superiore.

crocchette di salmone, zenzero e chilli **2 porzioni**

- 250g filetto di salmone
- 1 pasta di zenzero
- 4 cipollotti, tritati
- 75g pane grattato
- 2
- 200g purè di patate
- 1 chilli rossi, tritati
- 1 coriandolo, tritato
- 50g farina bianca

Preriscaldare a 180°. Mettere il pesce nel cestello. Cuocere per 5 minuti. Lasciare raffreddare per 10 minuti. Mescolare il pesce, la patata, lo zenzero, i chilli, i cipollotti e il coriandolo in una ciotola. Condire con sale e pepe. Dividere la miscela in 4 polpette. Mescolare pangrattato, prezzemolo e scorza di limone in una ciotola. Setacciare la farina in una ciotola. Sbattere le uova in una ciotola. Passare le polpette nella farina, poi nell'uovo, infine nel pangrattato. Mettere le polpette nel cestello. Cuocere per 15 minuti. Girare durante la cottura. Servire con fette di limone e insalata.

involtini primavera con verdure **8 porzioni**

- 1 olio di sesamo tostato
- 1 aglio (schiacciato)
- 1 carota, a striscioline
- 1 peperone rosso, affettato
- 50g noodles di riso sottili, cotte
- 4 fagottini di pasta fillo, 24cm x 40cm
- 2 salsa alla soia
- 1 zenzero, grattugiato
- 2 cipollotti, tritati
- 50g germogli di fagioli
- 1
- olio di oliva spray

Preriscaldare a 200°. Mescolare l'olio di sesamo, la salsa di soia, l'aglio e lo zenzero in una ciotola. Aggiungere le verdure e i noodles e mescolare per condire. Tagliare i fagottini di pasta fillo in 16 rettangoli, ognuno delle dimensioni di 12cm x 20cm. Mettere un rettangolo sopra l'altro. Mettere 2 cucchiai da tavola abbondanti di miscela lungo uno dei bordi più lunghi. Spennellare il bordo opposto con l'uovo sbattuto. Piegare 2cm del lato più corto all'interno verso il centro, per coprire delicatamente il ripieno, poi arrotolare bene e premere per sigillare. Ripetere con la rimanente pasta fillo e il ripieno. Spruzzare gli involtini primavera con poco olio, poi metterli nel cestello. Cuocere per 12 minuti.

pan di Spagna classico 'Victoria'

- 150g burro non salato
- 2
- 1 sale
- 2 latte
- 150g zucchero raffinato
- 150g farina fermentante
- 1 estratto di vaniglia

per servire:

- 150g marmellata di lampone
- 2 zucchero a velo
- 200ml di panna densa

Preriscaldare a 170°. Ungere una teglia rotonda per torta da 16 centimetri. Mescolare il burro e lo zucchero extra-fine fino a farlo diventare chiaro e soffice, poi sbattere le uova dentro. Setacciare la farina e il sale in una ciotola. Amalgamare nella miscela. Mescolare la vaniglia ed il latte. Amalgamare nella miscela. Versare la miscela nella teglia per torta. Cuocere per 50 minuti. Uno spiedo inserito nel dolce deve venir fuori pulito. Fare raffreddare su un ripiano. Sbattere la panna e lo zucchero a velo fino ad ottenere l'effetto a neve ferma. Quando la torta è fredda, tagliarla a metà in senso orizzontale. Coprire la parte superiore della metà inferiore con marmellata di lampone, poi aggiungere la panna montata. Posizionare la metà superiore in cima, spolverare con zucchero a velo e servire.

TEMPI DI COTTURA E SICUREZZA DEI CIBI

- Usare i tempi di cottura suggeriti solo come guida
- Cuocere la carne, il pollame e derivati (carne macinata, hamburger, ecc.) fino a quando i liquidi che fuoriescono sono trasparenti. Cuocere il pesce fino a quando è completamente opaco all'interno.
- Nel cuocere cibi confezionati, seguire le istruzioni riportate sulla confezione o sull'etichetta.

	°C	(min)	**agitare/mescolare il cibo a metà cottura.**
patate e patatine fritte			
patatine fritte sottili surgelate	200	9-16	le patatine fritte devono essere confezionate senza pressare, per lasciare passare l’aria
patatine fritte spesse surgelate	200	11-20	
patatine fritte caserecce (8×8mm)	200	10-16	sciacquare, asciugare con un panno, salare, pepare e aggiungere 1 cucchiaino di olio
spicchi di patate caserecce	180	18-22	
cubetti di patate caserecce	180	12-18	
patate con la buccia	180	30-40	per una buccia croccante, spennellare con olio
patate arrosto	180	25-35	sciacquare, asciugare con un panno, salare, pepare, aggiungere del rosmarino tritato (a scelta) e 1 cucchiaino di olio
rosti	180	15-18	
gratin di patate	200	15-18	
anelli di cipolla congelati	180	10-15	
pesce			
fishcakes congelati, grandi	180	20-25	
fishcakes congelati, piccoli	180	15-20	
fishcakes, grandi	180	15-20	
fishcakes, piccoli	180	10	
scampi congelati	180	10-15	
carne e pollame			
bistecca	180	8-12	
braciole di maiale	180	10-14	
hamburger	180	7-14	
salsicce	180	10	
cosce di pollo	180	18-22	
petto di pollo	180	10-15	
cosce di pollo	180	25-30	il tempo di cottura dipende dalle dimensioni del cibo
prodotti a base di pollo disossato preformati (congelati)	180	15	
pollo goujons	180	10-15	tagliare la carne a strisce, passarla nell'uovo, poi nel pangrattato aromatizzato
schnitzel (pollo/vitello/maiale)	180	15	battere la carne rendendola piatta, passare nell'uovo, poi nel pangrattato aromatizzato
Frittura (stir-fry)	180	25-30	salare, pepare e aggiungere 1 cucchiaino di olio, aggiungere poca salsa 5 minuti prima della fine (chili, chili dolce, aglio, etc)
snack			
involtino di pasta sfoglia ripieno di salsiccia	200	13-15	
involtini primavera	200	8-10	
nuggets di pollo surgelate	200	6-10	
bastoncini di pesce surgelati	200	6-10	
snack di formaggio impanato surgelati	180	8-10	
verdure farcite	150	10	
samosas	180	20	
samosas congelati	180	10-15	
rotoli di anatra	180	20	
rotoli di anatra congelati	180	10-15	
tortillas	200	5-10	per una crosta croccante, spennellare con olio

	°C	(min)	**agitare/mescolare il cibo a metà cottura.**
uova fritte alla scozzese	170	15-20	il tempo di cottura dipende dalle dimensioni del cibo
cottura al forno			
torta	150	20-25	
quiche	180	20-22	
muffins	200	15-18	
snack dolci	150	20	

ilustraciones		
1 cuerpo	7 puerta	14 bloqueo
2 temporizador	8 asa	15 asa de la cesta
3 control de temperatura	9 brocheta	16 desbloqueo
3 rejilla de ventilación	10 parrilla	17 bandeja de goteo
5 luz de encendido	11 cesta	apto para lavavajillas
6 luz del termostato	12 aleta	
	13 ranura	

Lea las instrucciones, guárdelas en un lugar seguro y, en caso de dar el aparato a otra persona, entrégueselas también. Retire todo el embalaje antes de usar el aparato.

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Siga las precauciones básicas de seguridad, incluyendo:

1 Este aparato puede ser utilizado por niños mayores de 8 años y por personas con discapacidad física, mental o sensorial o sin experiencia en su manejo, siempre que sean supervisadas o guiadas por otra persona y comprendan los posibles riesgos.

- Los niños no deben jugar con el aparato.
- Los niños solo deben realizar tareas de limpieza y mantenimiento si son mayores de 8 años y están supervisados por un adulto.
- Mantenga el aparato y el cable fuera del alcance de niños menores de 8 años.

Las superficies del aparato estarán calientes.

2 No conecte el aparato por medio de temporizador o de un sistema de control remoto.

3 Si el cable está dañado, este deberá ser cambiado por el fabricante o su agente de servicio, para evitar peligro.

No sumerja el aparato en líquidos.

Las rejillas de ventilación despedirán vapor: manténgase alejado de ellas.

4 No utilice el aparato cerca o debajo de materiales combustibles (p.ej., cortinas).

5 Cocine la carne, aves y derivados (carne picada, hamburguesas, etc.) hasta que salgan los jugos. Cocine el pescado hasta que su carne quede totalmente opaca.

6 No utilice el aparato sin la bandeja de goteo instalada.

7 No use el aparato para cualquier otro propósito que no sea cocinar comida.

8 No use el aparato si está dañado o si no funciona bien.

solo para uso doméstico

ANTES DE USAR POR PRIMERA VEZ

- Lave a mano las piezas que puedan separarse.
- Al principio, la resistencia del aparato puede producir algo de humo.
- Puede que desprenda algún olor, pero no es algo que deba preocuparle. Asegúrese de que la estancia esté bien ventilada.

CÓMO FUNCIONA

- El aparato funciona de modo parecido a un horno de convección; cocina con aire caliente y calor radiante.

- No vierta aceite en el cesto, unte los alimentos con un poco de aceite.
- El temporizador funciona igual que un reloj. Ajústelo a 5 minutos más del tiempo que desee y, a continuación, vuélvalo a ajustar al tiempo deseado.

PREPARACIÓN

1 Ponga el aparato en una superficie estable, nivelada y resistente al calor.
2 Deje un espacio de en torno a 50 mm alrededor del aparato.
3 Tenga a mano guantes para el horno (o un trapo).
- Necesitará un salvamanteles resistente al calor o un plato llano para colocar sobre él la cesta.
- Si va a utilizar la parrilla o las brochetas necesitará también un juego de pinzas no metálicas.

4 Para bloquear el asa de la cesta, empuje la parte central ancha hacia dentro del asa.
5 El extremo pequeño de la parte central saldrá por el lado opuesto del asa de la cesta.
6 Para desbloquear el asa, empuje el extremo pequeño hacia dentro del asa de la cesta.
7 Abra la puerta.
8 Desbloquee el asa de la cesta.
9 Empuje la ranura situada en el extremo del asa de la cesta sobre la aleta de la cesta.
10 Bloquee el asa de la cesta.
11 Retire la cesta del aparato.
12 Compruebe que la bandeja de goteo está instalada.
13 Cierre la puerta.

PRECALENTAR

14 Enchufe el aparato a la corriente.
15 Fije el control de temperatura a la temperatura deseada.
16 Ajuste el temporizador en 5.
17 La luz de encendido se activará.
18 La luz del termostato se iluminará y, a continuación, se apagará y se encenderá repetidamente mientras el termostato mantiene la temperatura.
19 Cuando el temporizador vuelva a la posición 0, el aparato se apagará.

USO

20 Coloque los alimentos en la cesta, sin llenarla demasiado.
21 Deje suficiente espacio para que el aire caliente circule entre los trozos de alimentos.
22 Abra la puerta.
23 Coloque la cesta en el aparato.
24 Desbloquee el asa de la cesta.
25 Retire el asa de la cesta.
26 Cierre la puerta.
27 Ajuste el temporizador al tiempo deseado.

AGITAR LA CESTA

28 Cuando los alimentos estén a medio cocinar, retíre la cesta, agítela y/o dé la vuelta a los alimentos y vuelva a poner la cesta en el cuerpo.
29 El aparato se apagará cuando abra la puerta y se encenderá de nuevo cuando la cierre.
30 El temporizador seguirá la cuenta atrás.
31 Cuando el temporizador vuelva a la posición 0, el aparato se apagará.
32 Desenchufe el aparato.
33 Para apagar el aparato manualmente, ponga el temporizador a 0.

¿HA TERMINADO?

34 Abra la puerta.
35 Coloque el asa de la cesta.
36 Retire la cesta del aparato.
37 Compruebe que los alimentos se han cocinado. En caso de duda, déjelos hacerse un poco más.

USO DE LA PARRILLA

38 Utilice la parilla para preparar tostadas, bacon, o para hacer al grill cualquier ingrediente de grosor inferior a 15 mm.
39 Dé la vuelta a los alimentos que esté preparando al grill al menos una vez mientras se hacen.
40 Puede poner la parrilla boca abajo y utilizarla para sujetar las brochetas.
41 Dé la vuelta a las brochetas 2 o 3 veces mientras se estén haciendo.
42 Si va a cocinar alimentos en la bandeja de goteo, esté muy atento al nivel de líquido de la bandeja y vacíela antes de que desborde.

CUIDADO Y MANTENIMIENTO

43 Desenchufe el aparato y deje que se enfríe.
44 Limpie todas las superficies con un paño húmedo limpio.
45 Lave a mano las piezas que puedan separarse.
Puede lavar estas piezas en el lavajillas.
46 Si usa el lavavajillas, las condiciones adversas durante el lavado pueden afectar a los acabados de las superficies del aparato.
47 El daño será solo estético y no debería afectar al funcionamiento del aparato.

PROTECCIÓN MEDIOAMBIENTAL

Para evitar problemas medioambientales y de salud provocados por las sustancias peligrosas con que se fabrican los productos eléctricos y electrónicos, los aparatos con este símbolo no se deben desechar junto con el resto de residuos municipales, sino que se deben recuperar, reutilizar o reciclar.

recetas

cucharada (15ml)
cucharada pequeña (5ml)
ramito
diente(s)
pizca
g gramos
ml mililitros
(70) huevo, grande (63-73 g.)

brochetas de pollo tikka **para 2 personas**

100g yogurt
1 garam masala
1 comino molido
250g muslos de pollo
25 ml zumo de limón
1 paprika
½ sal

Cortar las pechugas en dados de 25 mm de grosor. Mezclar todos los ingredientes en un bol. Tapar y dejar en la nevera durante 1 hora. Precalentar a 200. Ensartar el pollo en las brochetas. Poner las brochetas en la parrilla. Cocinar durante 15 minutos. Dar la vuelta a las porciones a mitad de cocinado. Servir acompañado de ensalada de pepino, tomate y cebolla roja.

kebabs de cordero con verduras mediterráneas **para 2 personas**

2 de aceite de oliva
1 comino molido
250g cordero
1 puré de ajo
1 orégano seco

las verduras:

1 pimiento rojo, troceado
2 tomates, troceados
2 de aceite de oliva
sal y pimienta
1 calabacín, en rodajas
1 puré de ajo
1 vinagre de vino tinto

Cortar la carne en dados de 25 mm Mezclar en un bol el aceite, el comino, el orégano y el cordero. Tapar y dejar en la nevera durante 1 hora. Sacar el cordero de la nevera media hora antes de cocinarlo. Ensartar los trozos de cordero en las brochetas. Salpimentar. Colocar las brochetas en la parrilla. Mezclar las verduras con el ajo, el aceite y el vinagre. Salpimentar. Colocar la mezcla en la cesta. Precalentar a 200. Cocinar durante 15 minutos. Dar la vuelta a las porciones a mitad de cocinado. Servir acompañado de salsa de yogur y menta.

cuñas de patata con ajo y romero **servir como acompañamiento (para 4 personas)**

- 500g gajos de patata
- 3 romero, picado
- 1 sémola / polenta fina
- 3 ajo (machacado)
- 2 de aceite de oliva
- 1 sal

Precalentar a 200. Mezclar todos los ingredientes en un bol. Colocar la mezcla en la cesta. Cocinar durante 30 minutos. Agitar la cesta a mitad de fritura.

goujons de pescado **para 2 personas**

- 75g pan rallado
- 1 piel de limón, rallada
- 2 (70)
- 2 perejil (picado)
- 50g harina
- 350g bacalao / merluza

Cortar el pescado en tiras de 2 cm. Mezclar en un bol el pan rallado, el perejil y la ralladura de limón. Espolvoree la harina en un bol. Batir los huevos en un bol. Pasar el pescado por harina, luego por huevo batido y a continuación por pan rallado. Colocar el pescado en un plato. Cubrir y dejar en la nevera durante 30 minutos. Precalentar a 180. Poner el pescado en la cesta. Cocinar durante 15 minutos. Dar la vuelta a las porciones a mitad de cocinado. Servir acompañado de cuñas de limón.

rosbif con hortalizas de raíz **para 4 personas**

- 2 zanahorias pequeñas, en rodajas
- 1 cebolla roja (en trozos pequeños)
- 2 miel
- 1 kg ternera
- 2 nabos pequeños, en rodajas
- 2 tomillo
- 2 de aceite de oliva
- sal y pimienta

El tiempo de cocción es para carne poco o medio hecha. Añadir 15 minutos de cocción si se desea la carne bien hecha. Precalentar a 180. Mezclar en un bol las hortalizas, el tomillo, las hierbas, la miel y el aceite. Colocar la mezcla en la cesta. Colocar la carne por encima. Salpimentar. Cocinar durante 60 minutos. Dar la vuelta a las porciones a mitad de cocinado. Dejar reposar 10 minutos antes de servir.

pollo asado al hinojo **para 4 personas**

- 2 tallos de hinojo, troceados
- ½ limón
- 2 de aceite de oliva
- 4 ajo (machacado)
- 1 kg pollo
- sal y pimienta

Precalentar a 180. Poner en la cesta el hinojo y el ajo. Introducir el limón dentro del pollo. Untar la piel con aceite de oliva. Salpimentar. Poner el pollo en la cesta. Cocinar durante 50 minutos. Agitar la cesta a mitad de fritura. Dejar reposar 10 minutos antes de servir.

ensalada de calabaza de pera **para 2 personas**
y pimientos rojos **asados servir como acompañamiento (para 4 personas)**

- 800g calabaza de pera, pelada
- 2 tomillo
- 2 pimiento rojo, en rodajas
- 50g hojas de rúcula
- 50g pipas de calabaza
- 2 de aceite de oliva
- sal y pimienta
- 1 de vinagre de jerez / vinagre de vino tinto
- 150g queso de cabra (blando)

Precalentar a 200. Cortar la calabaza en dados de 25 mm. Mezclar en un bol la calabaza, el aceite y el tomillo. Salpimentar. Colocar la mezcla en la cesta. Cocinar durante 20 minutos. Agitar la cesta a mitad de fritura. Añadir los pimientos. Cocinar durante 10 minutos. Colocar la mezcla en un plato para servir. Dejar enfriar durante 10 minutos. Añadir el vinagre y las hojas de rúcula y revolver para que se mezclen bien. Adornar por encima con el queso de cabra y las pipas de calabaza en trocitos pequeños.

fishcakes de salmón, jengibre y chile **para 2 personas**

- 250g filete de salmón
- 1 pasta de jengibre
- 4 cebolletas, picadas
- 75g pan rallado
- 2
- 200g puré de patatas
- 1 chile rojo, picado
- 1 cilantro, picado
- 50g harina

Precalentar a 180. Poner el pescado en la cesta. Cocinar durante 5 minutos. Dejar enfriar durante 10 minutos. Mezclar en un bol el pescado, las patatas, el chile, las cebolletas y el cilantro. Salpimentar. Dividir la mezcla en 4 partes y darlas forma de medallones. Mezclar en un bol el pan rallado, el perejil y la ralladura de limón. Espolvoree la harina en un bol. Batir los huevos en un bol. Pasar los medallones por harina, luego por huevo batido y a continuación por pan rallado. Colocar los medallones en la cesta. Cocinar durante 15 minutos. Dar la vuelta a las porciones a mitad de cocinado. Servir acompañado de cuñas de limón y ensalada.

rollitos de primavera vegetales **para 8 raciones**

- 1 aceite de sésamo tostado
- 1 ajo (machacado)
- 1 zanahoria, en tiras
- 1 pimiento rojo, troceado
- 50g noodles de arroz finos, cocidos
- 4 hojas de pasta filo de 24 x 40 cm
- 2 salsa de soja
- 1 jengibre rallado
- 2 cebolletas, picadas
- 50g brotes de soja
- 1
- aceite de oliva en spray

Precalentar a 200. Mezclar en un bol el aceite de sésamo, la salsa de soja, el ajo y el jengibre. Añadir las verduras y los noodles y remover para que se recubran bien con la mezcla. Cortar las hojas de pasta filo en 16 rectángulos de 12 x 20 cm. Colocar los rectángulos uno encima del otro. Poner dos cucharadas soperas colmadas de la mezcla a lo largo de uno de los lados más alargados del rectángulo. Con un cepillo de cocina, untar el otro lado con huevo batido. Doblar hacia el centro 2 cm del lado más corto de manera que cubra ligeramente el relleno, y a continuación enrollar la pasta apretando bien y cerrar el rollito. Repetir la operación con el resto de la pasta y del relleno. Rociar los rollitos con un poco de aceite de oliva y colocarlos en la cesta. Cocinar durante 12 minutos.

Bizcocho esponjoso clásico Victoria

- 150g mantequilla sin sal
- 2
- 1 sal
- 2 leche
- 150g azúcar glasé
- 150g harina con levadura
- 1 extracto de vainilla

servir con:

- 150g mermelada de frambuesa
- 2 azúcar glasé
- 200ml de nata doble

Precalentar a 170. Untar con aceite un molde para bizcocho. Mezclar la mantequilla y el azúcar extrafino hasta que la mezcla adquiera un color pálido y una textura esponjosa. A continuación, añadir los huevos y batir. Tamizar la harina y la sal en un bol. Agregar a la mezcla. Mezclar la vainilla y la leche. Envolverlo en la mezcla. Verter la mezcla en el molde para bizcocho. Cocinar durante 50 minutos. Si se introduce una brocheta de madera en el pastel, deberá salir limpia al retirarla. Deje enfriar en una bandeja de rejilla. Batir la nata y el azúcar glas a punto de nieve. Cortar el bizcocho por la mitad en sentido horizontal cuando se haya enfriado. Cubrir la superficie de la mitad inferior del bizcocho con mermelada de frambuesa y a continuación con la nata montada. Colocar la mitad superior del bizcocho encima, espolvorear con azúcar glas y servir.

TIEMPOS DE COCCIÓN Y SEGURIDAD ALIMENTARIA

- Use estos tiempos solamente como guía
- Cocine la carne, aves y derivados (carne picada, hamburguesas, etc.) hasta que salgan los jugos. Cocine el pescado hasta que su carne quede totalmente opaca.
- Cuando cocine alimentos empaquetados, siga las instrucciones del paquete o la etiqueta.

	°C	(min)	**mueva/de la vuelta a la comida a mitad de cocción**
patatas y fritos			
patatas fritas finas congeladas	200	9-16	las patatas fritas deben empaquetarse sin que queden juntas, para que pueda pasar el aire entre ellas
patatas fritas gruesas congeladas	200	11-20	
patatas fritas caseras (8x8 mm)	200	10-16	lavar las patatas y secarlas con un trapo; untarlas con sal, pimienta y una cucharada de aceite
cuñas de patata caseras	180	18-22	
dados de patata caseros	180	12-18	
patatas asadas rellenas (jacket potatoes)	180	30-40	untar la patata con aceite para que la piel quede crujiente
patatas asadas	180	25-35	lavar las patatas y secarlas con un trapo; untarlas con sal, pimienta, romero molido (opcional) y una cucharada de aceite
rösti	180	15-18	
gratinado de patatas	200	15-18	
aros de cebolla congelados	180	10-15	
pescado			
croquetas de pescado congeladas, grandes	180	20-25	
croquetas de pescado congeladas, pequeñas	180	15-20	
croquetas de pescado, grandes	180	15-20	
croquetas de pescado, pequeñas	180	10	
gambas rebozadas congeladas	180	10-15	
carne y pollería			
filete	180	8-12	
chuletas de cerdo	180	10-14	
hamburguesa	180	7-14	
salchichas	180	10	
muslos de pollo	180	18-22	
pechuga de pollo	180	10-15	
muslos de pollo	180	25-30	el tiempo de cocinado depende del tamaño de los ingredientes
trozos de pollo deshuesados y premoldeados (congelados)	180	15	
varitas de pollo	180	10-15	cortar la carne en tiras, rebozarla en huevo y en pan rallado sazonado
schnitzel (de pollo/ternera/cerdo)	180	15	aplastar la carne hasta que quede plana, rebozar en huevo y en pan rallado sazonado
fritada (stir fry)	180	25-30	untar con sal, pimienta y 1 cucharada de aceite, añadir un poco de salsa (chile picante, chile dulce, ajo, etc.).
aperitivos			
hojaldre de salchicha	200	13-15	
rollitos de primavera	200	8-10	
nuggets de pollo congelados	200	6-10	
varitas de pescado congeladas	200	6-10	
aperitivos de queso con pan rallado	180	8-10	

	°C	(min)	mueva/de la vuelta a la comida a mitad de cocción
vegetales rellenos	150	10	
samosas (empanadillas)	180	20	
samosas (empanadillas) congeladas	180	10-15	
rollitos de pato	180	20	
rollitos de pato congelados	180	10-15	
tortillas de maíz o harina	200	5-10	untar con aceite para que quede crujiente
huevos escoceses	170	15-20	el tiempo de cocinado depende del tamaño de los ingredientes
para horno			
pastel	150	20-25	
quiche	180	20-22	
muffins	200	15-18	
aperitivos dulces	150	20	

Leia as instruções e guarde em lugar seguro. Forneça-as também caso venha a fornecer o aparelho a alguém. Retire todo o material de embalar antes da utilização.

MEDIDAS DE PRECAUÇÃO IMPORTANTES

Siga as seguintes instruções básicas de segurança:

1 Este aparelho pode ser usado por crianças com idade de 8 anos ou superior e pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimentos, desde que supervisionadas/instruídas e que compreendam os riscos envolvidos.

- As crianças não devem brincar com o aparelho.
- A limpeza e manutenção por parte do utilizador não deverão ser feitas por crianças a não ser que tenham mais de 8 anos e sejam supervisionadas.
- Mantenha o aparelho e o cabo fora do alcance de crianças com menos de 8 anos.

As superfícies do aparelho aquecerão.

2 Não conecte o aparelho através de um temporizador ou sistema de controlo remoto.

3 Se o cabo estiver danificado, o fabricante, o seu agente de assistência técnica ou alguém igualmente qualificado deverá substituí-lo a fim de evitar acidentes.

Não coloque o aparelho em líquidos.

Será expelido vapor pelas aberturas – afaste-se.

4 Não utilize o aparelho próximo ou por baixo de materiais inflamáveis (p.ex., cortinas).

5 Cozinhe carne, aves e derivados (picado, hambúrgueres, etc.) até o suco sair claro. Cozinhe o peixe até ficar totalmente opaco.

6 Não utilize o aparelho sem encaixar o tabuleiro recetor.

7 Não utilize o aparelho para outro fim que não seja o de cozinhar alimentos.

8 Não utilize o aparelho se estiver danificado ou defeituoso.

apenas para uso doméstico

ANTES DE UTILIZAR PELA PRIMEIRA VEZ

- Lave à mão as peças removíveis.
- Inicialmente, a resistência poderá libertar um pouco de fumo.
- Este processo pode provocar um certo cheiro, mas não precisa de se preocupar. Verifique se a divisão está bem ventilada.

COMO FUNCIONA

- É semelhante a um forno com ventoinha: cozinha com ar quente e radiação de calor.
- Adicione óleo aos alimentos como revestimento. Não verta óleo para o interior do cesto.
- O temporizador funciona como um relógio. Posicione-o 5 minutos para além da hora que pretende e, em seguida, volte a posicioná-lo para a hora que pretende.

esquemas

1 corpo
2 temporizador
3 controlo de temperatura
3 abertura
5 luz de ligação
6 luz do termóstato
7 porta
8 pega
9 espeto
10 suporte
11 cesto
12 patilha
13 ranhura
14 bloqueio
15 pega do cesto
16 desbloqueio
17 tabuleiro recetor
lavável na máquina

PREPARAÇÃO

1 Coloque o aparelho numa superfície estável, plana, resistente ao calor.
2 Deixe um espaço de pelo menos 50 mm em redor do aparelho.
3 Tenha luvas de forno (ou um pano) à mão.

- Precisará de um tabuleiro resistente ao calor ou um prato raso para colocar o cesto em cima.
- Se estiver a grelhar ou usar os espetos, precisará de um conjunto de pinças que não sejam feitas de metal.

4 Para bloquear a pega do cesto, prima a secção grande central para o interior da pega.
5 A extremidade pequena da secção despontará para fora do lado oposto da pega do cesto.
6 Para desbloquear a pega, prima a parte pequena da secção para o interior da pega do cesto.
7 Abra a porta.
8 Desbloqueie a pega do cesto.
9 Empurre a ranhura na extremidade da pega do cesto sobre a patilha no cesto.
10 Bloqueie a pega do cesto.
11 Retire o cesto para fora do aparelho.
12 Verifique se o tabuleiro recetor está encaixado.
13 Feche a porta.

PRÉ-AQUECIMENTO

14 Ligue a ficha à tomada elétrica.
15 Coloque o controlo de temperatura na posição desejada.
16 Defina o temporizador para 5.
17 A luz de ligação iluminar-se-á.
18 A luz do termóstato brilhará, depois irá acender e apagar de forma intermitente enquanto o termóstato mantém a temperatura.
19 Quando o temporizador regressar ao 0, o aparelho desligar-se-á.

UTILIZAÇÃO

20 Coloque os alimentos no cesto – não encha demasiado.
21 Deixe espaço para que o ar quente possa circular por entre os pedaços de alimentos.
22 Abra a porta.
23 Coloque o cesto no interior do aparelho.
24 Desbloqueie a pega do cesto.
25 Desencaixe a pega do cesto.
26 Feche a porta.
27 Programe o temporizador para o tempo que necessita.

SACUDA O CESTO

28 A meio da confeção, retire o cesto, sacuda-o, e/ou remexa os alimentos e, em seguida, volte a colocar o cesto no corpo.
29 O aparelho desligar-se-á quando abrir a porta e voltar-se-á a ligar quando a fechar.
30 O temporizador continuará a contagem decrescente.
31 Quando o temporizador regressar ao 0, o aparelho desligar-se-á.
32 Desligue o aparelho.
33 Para desligar o aparelho manualmente, rode o temporizador para 0.

TERMINOU?
34 Abra a porta.
35 Encaixe a pega do cesto.
36 Retire o cesto para fora do aparelho.
37 Verifique se os alimentos estão cozinhados. Em caso de dúvida, deixe-os cozinhar mais um pouco.

USAR O SUPORTE
38 Use o suporte para torradas, bacon ou grelhar alimentos com menos de 15 mm de espessura.
39 Rode os alimentos que estiver a grelhar, pelo menos, uma vez durante a confeção.
40 Poderá virar o suporte ao contrário e usá-lo para apoiar os espetos.
41 Rode os espetos 2 ou 3 vezes durante a confeção.
42 Poderá cozinhar no tabuleiro recetor, mas preste atenção ao nível de sucos no tabuleiro e esvazie-o antes que transborde.

CUIDADOS E MANUTENÇÃO
43 Desligue o aparelho da corrente elétrica e aguarde que arrefeça.
44 Limpe todas as superfícies com um pano limpo e húmido.
45 Lave à mão as peças removíveis.
Poderá lavar estas peças na máquina de lavar loiça.
46 Se utilizar uma máquina de lavar loiça, o ambiente agressivo no seu interior afectará o acabamento da superfície.
47 Os danos deveriam ser apenas cosméticos e não deveriam afectar o funcionamento do aparelho.

PROTEÇÃO AMBIENTAL
Para evitar problemas ambientais e de saúde devido a substâncias perigosas contidas em equipamentos elétricos e eletrónicos, os aparelhos com este símbolo não deverão ser misturados com o lixo doméstico e sim recuperados, reutilizados ou reciclados.

receitas
colher de sopa (15ml)
colher de chá (5ml)
raminho
dente
pitada
g gramas
ml mililitros
(70) ovo, grande (63-73 g)

espetadas de galinha tikka **para 2 pessoas.**

100g iogurte
1 garam masala
1 cominhos em pó
250g coxas de galinha
25 ml sumo de limão
1 colorau
½ sal

Corte o frango em cubos de 25 mm. Misture todos os ingredientes numa tigela. Cubra e coloque no frigorífico durante 1 hora. Pré-aqueça a 200°C. Espete a galinha nos espetos. Coloque os espetos no suporte. Cozinhe durante 15 minutos. Vire as porções ao contrário a meio da confeção. Sirva com salada de pepino, tomate e cebola vermelha.

goujons de peixe **para 2 pessoas.**

75g pão ralado
1 raspa de limão
2 (70)
2 salsa (picada)
50g farinha simples
350g bacalhau/hadoque

Corte o peixe em tiras de 2 cm. Misture o pão ralado, a salsa e a raspa de limão numa tigela. Peneire a farinha para uma tigela. Bata os ovos numa tigela. Passe o peixe por farinha e, em seguida, por ovo e, por fim, por pão ralado. Coloque o peixe num prato. Cubra e coloque no frigorífico durante 30 minutos. Pré-aqueça a 180°C. Coloque o peixe no cesto. Cozinhe durante 15 minutos. Vire as porções ao contrário a meio da confeção. Sirva com cunhas de limão.

kebabs de borrego com legumes mediterrânicos **para 2 pessoas.**

2 azeite
1 cominhos em pó
250g borrego
1 puré de alho
1 orégãos secos

legumes:

1 pimento vermelho em fatias
2 tomates em quartos
2 azeite
sal e pimenta
1 curgete em fatias
1 puré de alho
1 vinagre de vinho tinto

Corte a carne em cubos de 25 mm. Misture o óleo, o alho, os cominhos, os orégãos e o borrego numa tigela. Cubra e coloque no frigorífico durante 1 hora. Retire o borrego do frigorífico meia hora antes de cozinhar. Espete o borrego nos espetos. Tempere com sal e pimenta. Coloque os espetos no suporte. Misture os legumes, o alho, o óleo e o vinagre. Tempere com sal e pimenta. Coloque a mistura no cesto. Pré-aqueça a 200°C. Cozinhe durante 15 minutos. Vire as porções ao contrário a meio da confeção. Sirva com iogurte e molho de menta.

carne assada com legumes **para 4 pessoas.**

2 cenouras pequenas em fatias
1 cebola vermelha (cunhas finas)
2 mel
1 kg chã de dentro de bovino
2 pastinacas pequenas em fatias
2 tomilho
2 azeite
sal e pimenta

O tempo de confeção é para obter carne média/mal passada. Para carne bem passada, acrescente 15 minutos. Pré-aqueça a 180°C. Misture os legumes, o tomilho, as ervas, o mel e o óleo numa tigela. Coloque a mistura no cesto. Coloque a carne no topo. Tempere com sal e pimenta. Cozinhe durante 60 minutos. Vire as porções ao contrário a meio da confeção. Aguarde 10 minutos antes de servir.

galinha assada com funcho **para 4 pessoas.**

2 bolbos de funcho em fatias
½ limão
2 azeite
4 alho (esmagado)
1 kg galinha
sal e pimenta

Pré-aqueça a 180°C. Coloque o funcho e o alho no cesto. Empurre o limão para o interior da galinha. Esfregue a pele com azeite. Tempere com sal e pimenta. Coloque a galinha no cesto. Cozinhe durante 50 minutos. Sacuda o cesto a meio da confeção. Aguarde 10 minutos antes de servir.

salada de abóbora assada e pimento vermelho **para 2 pessoas. serve 4 como acompanhamento**

800g abóbora manteiga, sem pele
2 tomilho
2 pimento vermelho em fatias
50g rúcula
50g sementes de abóbora
2 azeite
sal e pimenta
1 vinagre de xerez/vinagre de vinho tinto
150g queijo de cabra (suave)

Pré-aqueça a 200°C. Corte a abóbora em cubos de 25 mm. Misture a abóbora, o óleo e o tomilho numa tigela. Tempere com sal e pimenta. Coloque a mistura no cesto. Cozinhe durante 20 minutos. Sacuda o cesto a meio da confeção. Acrescente os pimentos. Cozinhe durante 10 minutos. Coloque a mistura num prato de servir. Deixe arrefecer durante 10 minutos. Acrescente o vinagre e a rúcula e envolva até misturar bem. Distribua o queijo de cabra e as sementes de abóbora por cima.

cunhas de batata com alho e rosmaninho **serve 4 como acompanhamento**

500g gomos de batata
3 alho (esmagado)
3 rosmaninho picado
2 azeite
1 semolina/polenta fina
1 sal

Pré-aqueça a 200°C. Misture todos os ingredientes numa tigela. Coloque a mistura no cesto. Cozinhe durante 30 minutos. Sacuda o cesto a meio da confeção.

fishcakes de salmão, gengibre e malagueta **para 2 pessoas.**

250g filete de salmão
200g puré de batata
1 pasta de gengibre
1 malagueta vermelha picada
4 cebolinhas novas, picadas
1 sementes de coentro picadas
75g pão ralado
50g farinha simples
2 (70)

Pré-aqueça a 180°C. Coloque o peixe no cesto. Cozinhe durante 5 minutos. Deixe arrefecer durante 10 minutos. Misture o peixe, a batata, o gengibre, a malagueta, as cebolas novas e as sementes de coentro numa tigela. Tempere com sal e pimenta. Molde a mistura em 4 porções. Misture o pão ralado, a salsa e a raspa de limão numa tigela. Peneire a farinha para uma tigela. Bata os ovos numa tigela. Passe as porções por farinha e, em seguida, por ovo e, por fim, por pão ralado. Coloque as porções no cesto. Cozinhe durante 15 minutos. Vire as porções ao contrário a meio da confeção. Sirva com cunhas de limão e salada.

spring rolls de legumes **faz 8**

1 óleo de sésamo tostado
2 molho de soja
1 alho (esmagado)
1 gengibre, ralado
1 cenoura ralada
2 cebolinhas novas, picadas
1 pimento vermelho em fatias
50g rebentos de feijão
50g noodles de arroz finos, cozinhados
1 (70)
4 folhas de massa filo, 24 cm x 40 cm
azeite em spray

Pré-aqueça a 200°C. Misture o óleo de sésamo, o molho de soja, o alho e o gengibre numa tigela. Acrescente os legumes e os noodles e envolva até misturar bem. Corte as folhas de massa filo em 16 retângulos, cada um com 12 cm x 20 cm. Coloque um retângulo em cima do outro. Coloque 2 colheres de sopa cheias da mistura ao longo das extremidades mais compridas. Pincele a extremidade oposta com ovo batido. Dobre 2 cm do lado mais curto na direção do centro, para cobrir o recheio ligeiramente, e, em seguida, enrole num movimento apertado e prima para selar. Repita com a massa filo e o recheio restantes. Borrife os spring rolls com um pouco de azeite e, em seguida, coloque-os no cesto. Cozinhe durante 12 minutos.

pão-de-ló clássico Victoria

150g manteiga sem sal
150g açúcar branco refinado
2 (70)
150g farinha com fermento
1 sal
1 extracto de baunilha
2 leite

para servir:

150g compota de framboesa
200ml de natas
2 açúcar em pó

Pré-aqueça a 170°C. Unte uma forma redonda de bolos de 16 cm. Misture a manteiga e o açúcar pilé até ficar esbranquiçado e fofo e, em seguida, bata os ovos e envolva. Peneire a farinha e o sal para uma tigela. Envolva na mistura. Misture a baunilha e o leite. Envolva na mistura. Verta a mistura para a forma de bolos. Cozinhe durante 50 minutos. O palito introduzido no bolo deverá sair seco. Arrefeça numa grelha. Bata as natas e o açúcar em pó até obter picos suaves. Quando o bolo arrefecer, corte-o ao meio horizontalmente. Cubra o topo da metade inferior com compota de framboesa e, em seguida, as natas batidas. Coloque a metade superior por cima, polvilhe com açúcar em pó e sirva.

TEMPOS DE COZEDURA E SEGURANÇA ALIMENTAR

- Use estes tempos meramente como orientação
- Cozinhe carne, aves e derivados (picado, hambúrgueres, etc.) até o suco sair claro. Cozinhe o peixe até ficar totalmente opaco.
- Ao cozinhar alimentos pré-embalados, siga as directrizes das embalagens ou rótulos.

	°C	(min)	sacudir/revolver os alimentos a meio da confeção
batatas e batatas fritas			
batatas fritas finas congeladas	200	9-16	as batatas fritas devem ser colocadas de forma solta, para permitir que o ar flua entre elas
batatas fritas grossas congeladas	200	11-20	
batatas fritas caseiras (8 × 8 mm)	200	10-16	enxagúe, seque com uma toalha, passe por sal, pimenta e uma colher de chá de óleo
cunhas de batatas caseiras	180	18-22	
cubos de batatas caseiras	180	12-18	
batatas assadas com casca	180	30-40	para uma casca estaladiça, esfregue com óleo
batatas assadas	180	25-35	enxagúe, seque com uma toalha, passe por sal, pimenta, rosmaninho esmagado (opcional) e uma colher de chá de óleo
rosti	180	15-18	
gratinado de batata	200	15-18	
rodelas de cebola congeladas	180	10-15	
peixe			
fishcakes congelados, grandes	180	20-25	
fishcakes congelados, pequenos	180	15-20	
fishcakes, grandes	180	15-20	
fishcakes, pequenos	180	10	
gambas congeladas	180	10-15	
carne vermelha e carne de aves			
bife	180	8-12	
costeletas de porco	180	10-14	
hambúrguer	180	7-14	
salsichas	180	10	
pernas de frango	180	18-22	
peito de galinha	180	10-15	
coxas de galinha	180	25-30	o tempo depende do tamanho dos alimentos
pedaços de galinha pré-moldados e desossados (congelados)	180	15	
goujons de galinha	180	10-15	corte a carne em tiras, passe por ovo e pão ralado temperado
schnitzel (galinha/vitela/porco)	180	15	espalme a carne com um martelo, revista com ovo e depois com pão ralado temperado
fritura (stir-fry)	180	25-30	passe por sal, pimenta e uma colher de chá de óleo, adicione um pouco de molho 5 minutos antes do fim (chilli, chilli doce, alho, etc.)
snacks			
enroladinho de salsicha	200	13-15	
spring rolls	200	8-10	
nuggets de galinha congeladas	200	6-10	
panadinhos de peixe congelados	200	6-10	
snacks de queijo com pão ralado congelados	180	8-10	

	°C	(min)	**sacudir/revolver os alimentos a meio da confeção**
legumes recheados	150	10	
chamuças	180	20	
chamuças congeladas	180	10-15	
duck rolls	180	20	
duck rolls congelados	180	10-15	
tortilhas	200	5-10	para uma cobertura estaladiça, esfregue com óleo
ovos panados	170	15-20	o tempo depende do tamanho dos alimentos
cozinhar			
bolo	150	20-25	
quiche	180	20-22	
muffins	200	15-18	
snacks doces	150	20	

tegninger		
1 base	7 låge	14 lås
2 timer	8 håndtag	15 kurvens håndtag
3 temperaturvælger	9 grillspyd	16 lås op
3 ventil	10 rist	17 drypbakke
5 strømindikator	11 kurv	tåler opvaskemaskine
6 termostatlampe	12 hank	
	13 indhak	

Læs vejledningen og behold den til senere brug. Lad den følge med apparatet, hvis det overdrages til andre. Fjern al emballage før brug.

VIGTIGE SIKKERHEDSINSTRUKTIONER

Følg altid de grundlæggende sikkerhedsregler, herunder:

1 Dette apparat kan anvendes af børn fra 8 år og derover og personer hvis fysiske, sansemæssige eller mentale evner er nedsat, eller personer uden den fornødne erfaring, hvis de er blevet instrueret/har været under opsyn og forstår de forbundne farer.

- Børn må ikke lege med apparatet.
- Rengøring og vedligeholdelse må ikke foretages af børn, medmindre de er over 8 år og holdes under opsyn.
- Apparatet og ledningen skal holdes uden for rækkevidden af børn under 8 år.

Apparatets overflader kan blive meget varme.

2 Apparatet må ikke tilsluttes via en timer eller et fjernstyret system.

3 Hvis ledningen er beskadiget, skal den udskiftes af producenten, serviceværkstedet eller en tilsvarende kvalificeret fagmand, så eventuelle skader undgås.

Læg ikke apparatet i vand.

Der slipper damp ud af ventilerne – hold afstand.

4 Apparatet må ikke anvendes i nærheden af eller under brændbare materialer (f.eks. gardiner).

5 Tilbered altid kød, fjerkræ og halvfabrikata heraf (hakket kød, burgerbøffer, etc.), til kødsaften er klar. Tilbered fisk indtil kødet er ugennemsigtigt hele vejen igennem.

6 Brug ikke apparatet uden drypbakken isat.

7 Brug ikke apparatet til andre formål end madlavning.

8 Undlad at anvende apparatet, hvis det er beskadiget eller ikke fungerer korrekt.

kun til privat brug

FØR APPARATET TAGES I BRUG FØRSTE GANG

- Vask de aftagelige dele af i hånden.
- Varmelegemet vil ryge en smule i starten.
- Der kan forekomme lugt, men det er helt naturligt. Sørg for at lufte godt ud i rummet imens.

SÅDAN VIRKER APPARATET

- Den ligner en varmluftsovn, som også tilbereder maden ved hjælp af strålevarme.
- Tilsæt olie til maden som et lag, hæld ikke olie i kurven.
- Timeren er et ur. Drej den 5 minutter længere om end den tid, du ønsker, og drej den derefter tilbage til den ønskede tid.

FORBEREDELSE

1 Anbring apparatet på et stabilt, plant og varmebestandigt underlag.
2 Lad mindst 50mm plads være hele vejen rundt om apparatet.
3 Hav ovnhandsker (eller et viskestykke) ved hånden.
- Du vil få brug for et varmeresistent underlag eller en middagstallerken til at stille kurven på.
- Hvis du griller eller anvender grillspyddene, vil du få brug for en tang, som ikke er lavet af metal.

4 For at fastlåse kurvens håndtag trykkes det brede stykke midt på ind i håndtaget.
5 Stykkets smalle ende vil stikke ud af den modsatte side af kurvens håndtag.
6 For at låse håndtaget op trykkes stykkets smalle del ind i kurvens håndtag.
7 Åbn lågen.
8 Lås kurvens håndtag op.
9 Tryk indhakket i enden af kurvens håndtag ind over hanken på kurven.
10 Lås kurvens håndtag.
11 Tag kurven ud af apparatet.
12 Kontrollér, at drypbakken er isat.
13 Luk lågen.

FORVARMNING

14 Tilslut apparatet til strøm.
15 Indstil temperaturvælgeren på den ønskede temperatur.
16 Sæt timeren på 5.
17 Strømindikatorlampen vil lyse.
18 Termostatlyset vil nu lyse og dernæst blinke rytmisk, mens termostaten holder temperaturen.
19 Når timeren vender tilbage til 0, slukker apparatet.

BRUG

20 Læg maden ned i kurven – fyld ikke kurven for meget.
21 Beregn plads så den varme luft kan cirkulere mellem stykkerne af mad.
22 Åbn lågen.
23 Sæt kurven ind i apparatet.
24 Lås kurvens håndtag op.
25 Tag håndtaget af kurven.
26 Luk lågen.
27 Indstil timeren på den ønskede tilberedningstid.

RYST KURVEN

28 Når halvdelen af tilberedningstiden er gået, skal du tage kurven ud, ryste den, og/eller vende maden, sæt derefter kurven tilbage i basen.
29 Apparatet vil slukke, når du åbner lågen, og derefter tænde igen, når du lukker den.
30 Timeren vil fortsætte med at tælle ned.
31 Når timeren vender tilbage til 0, slukker apparatet.
32 Tag stikket ud af stikkontakten.
33 Sluk for apparatet manuelt ved at sætte timeren på 0.

FÆRDIG?

34 Åbn lågen.
35 Påsæt kurvens håndtag.
36 Tag kurven ud af apparatet.
37 Se efter om maden er tilberedt. Er du i tvivl, så tilbered den lidt længere.

SÅDAN BRUGES RISTEN

38 Risten er beregnet til ristet brød, bacon eller til grilning af mad, som er under 15 mm tyk.
39 Vend maden, du griller mindst én gang under tilberedningen.

40 Risten kan vendes omvendt så den fungerer som holder til grillspyddene.
41 Vend grillspyddene 2 til 3 gange under tilberedningen.
42 Drypbakken kan bruges til tilberedning, men hold godt øje med mængden af saft i bakken, tøm den inden den kan risikere at flyde over.

PLEJE OG VEDLIGEHOLDELSE

43 Tag apparatets stik ud og lad det køle af.
44 Tør apparatets yderside af med en ren, fugtig klud.
45 Vask de aftagelige dele af i hånden.
Du kan vaske disse dele i opvaskemaskinen.
46 De ekstreme forhold i opvaskemaskinen kan beskadige overfladebelægningen.
47 Der beskadiges kun udseendemæssigt og dette bør ikke påvirke apparatets drift.

MILJØBESKYTTELSE

Elektriske og elektroniske apparater, der er mærket med dette symbol, kan indeholde farlige stoffer, og må ikke bortskaffes med husholdningsaffald, men skal afleveres på en dertil udpeget lokal genbrugsstation for at undgå skade på miljø og menneskers sundhed.

opskrifter

spiseskefuld (15ml)
knivspids
teskefuld (5ml)
g gram
dusk ml milliliter
fed
(70) æg, sort (63-73g)

kylling-tikka-grillspyd **2 personer**

100g yoghurt
25 ml citronsaft
1 garam masala
1 paprika
1 stødt spidskommen
½ salt
250g kyllingelår

Skær kyllingekødet i tern på 25 mm. Alle ingredienserne blandes i en skål. Skåles dækkes til og stilles i køleskabet 1 time. Forvarm ved 200. Kyllingekødet sættes på grillspyddene. Grillspyddene lægges på risten. Tilbered i 15 minutter. Vend maden, når halvdelen af tilberedningstiden er gået. Serveres med salat af agurk, tomat og rødløg.

fiskestrimler **2 personer**

75g rasp
2 persille (hakket)
1 citronskal, revet
50g hvedemel
2 (70)
350g torsk/kuller

Fisken skæres i 2 cm lange strimler. Rasp, persille og citronskal blandes i en skål. Hæld melet i skålen. Æggene piskes sammen i en skål. Fisken vendes i mel, derefter i æg og til sidst i rasp. Fisken lægges på en tallerken. Dækkes til og stilles i køleskabet 30 minutter. Forvarm ved 180. Fisken lægges i kurven. Tilbered i 15 minutter. Vend maden, når halvdelen af tilberedningstiden er gået. Serveres med citronbåde.

roastbeef med rodfrugter **4 personer**

2 små gulerødder, skiveskårne
2 små pastinakker, skiveskårne
1 rødløg (tynde både)
2 timian
2 honning
2 olivenolie
1 kg okseinderlår
salt og peber

Tilberedningstid for en mellem-rødstegt oksekød. Læg 15 minutter til, hvis kødet skal være gennemstegt. Forvarm ved 180. Rodfrugter, timian, krydderurter, honning og olie blandes i en skål. Blandingen kommes i kurven. Oksekødet lægges ovenpå. Smag til med salt og peber. Tilbered i 60 minutter. Vend maden, når halvdelen af tilberedningstiden er gået. Skal hvile 10 minutter inden servering.

lammekebab med middelhavsgrøntsager **2 personer**

2 olivenolie	1 hvidløgspuré
1 stødt spidskommen	1 tørret oregano
250g lam	

grøntsager:

1 rød peber, skiveskåret	1 courgette, skiveskåret
2 tomater, i kvarter	1 hvidløgspuré
2 olivenolie	1 rødvinseddike
salt og peber	

Kødet skæres i 25 mm store tern. Olie, hvidløg, spidskommen og oregano blandes i en skål. Skåles dækkes til og stilles i køleskabet 1 time. Tag lammekødet ud af køleskabet en halv time inden tilberedning. Lammekødet sættes på grillspyddene. Smag til med salt og peber. Grillspyddene lægges på risten. Grøntsager, hvidløg, olie og vineddike blandes. Smag til med salt og peber. Blandingen kommes i kurven. Forvarm ved 200. Tilbered i 15 minutter. Vend maden, når halvdelen af tilberedningstiden er gået. Serveres med yoghurt- og myntedip.

stegt kylling med fennikel **4 personer**

2 fennikelknolde, skiveskårne	4 hvidløg (knust)
½ citron	1 kg kylling
2 olivenolie	salt og peber

Forvarm ved 180. Fennikel og hvidløg lægges i kurven. Citronen trykkes ind i kyllingen. Skindet gnides med olie. Smag til med salt og peber. Kyllingen lægges i kurven. Tilbered i 50 minutter. Kurven rystes når halvdelen af tilberedningstiden er gået. Skal hvile 10 minutter inden servering.

salat med stegt squash **2 personer**
og røde peberfrugter **til 4 pers. som tilbehør**

800g butternut squash, skrællet	2 olivenolie
2 timian	salt og peber
2 rød peber, skiveskåret	1 sherryeddike/rødvinseddike
50g rucolablade	150g gedeost (blød)
50g græskarkerner	

Forvarm ved 200. Squashen skæres i 25 mm store tern. Squash, olie og timian blandes i en skål. Smag til med salt og peber. Blandingen kommes i kurven. Tilbered i 20 minutter. Kurven rystes når halvdelen af tilberedningstiden er gået. Peberfrugterne tilsættes. Tilbered i 10 minutter. Indholdet kommes i en serveringsskål. Skal køle af i 10 minutter. Vineddike og rucolablade tilsættes, vend for at blande det hele. Gedeosten smuldres oven på og græskarkerne drysses over.

fiskekager med laks, ingefær og chili 2 personer

250g laksefillet	200g moset kartoffel
1 ingefærpasta	1 rød chili, hakket
4 forårsløg, hakkede	1 koriander, hakket
75g rasp	50g hvedemel
2 (70)	

Forvarm ved 180. Fisken lægges i kurven. Tilbered i 5 minutter. Skal køle af i 10 minutter. Fisk, kartoffel, ingefær, chili, forårsløg og koriander blandes i en skål. Smag til med salt og peber. Form 4 bøffer af blandingen. Rasp, persille og citronskal blandes i en skål. Hæld melet i skålen. Æggene piskes sammen i en skål. Bøfferne vendes i mel, derefter i æg og til sidst i rasp. Bøfferne lægges i kurven. Tilbered i 15 minutter. Vend maden, når halvdelen af tilberedningstiden er gået. Serveres med citronbåde og salat.

kartoffelbåde med rosmarin og hvidløg **til 4 pers. som tilbehør**

500g kartoffelbåde	3 hvidløg (knust)
3 rosmarin, hakket	2 olivenolie
1 semulje/fin polenta	1 salt

Forvarm ved 200. Alle ingredienserne blandes i en skål. Blandingen kommes i kurven. Tilbered i 30 minutter. Kurven rystes når halvdelen af tilberedningstiden er gået.

forårsruller med grøntsager **8 stk.**

1 ristet sesamolie	2 sojasauce
1 hvidløg (knust)	1 ingefær, revet
1 gulerod, revet	2 forårsløg, hakkede
1 rød peber, skiveskåret	50g bønnespirer
50g tynde risnudler, kogte	1 (70)
4 filodejplader, 24 cm x 40 cm	olivenoliespray

Forvarm ved 200. Sesamolie, sojasauce, hvidløg og ingefær blandes til marinade i en skål. Grøntsager og nudler tilsættes, vend for at fordele marinaden. Skær filodejenpladerne i 16 rektangler, hver på 12 cm x 20 cm. Et rektangel lægges oven på et andet. Læg 2 toppede spiseskefulde af blandingen langs en af de lange kanter. Den modsatte kant pensles med sammenpisket æg. Fold 2 cm af den korte side ind imod midten, for at overlappe fyldet lidt, rul stramt og tryk rullen lidt for at holde den lukket. Gør det samme med resten af filodejen og fyldet. Forårsrullerne sprayes med lidt olie og lægges i kurven. Tilbered i 12 minutter.

klassisk sukkerbrødsbund

150g usaltet smør	150g fintmalet sukker
2 (70)	150g selvhævende mel
1 salt	1 vaniljeekstrakt
2 mælk	

serveres med:

150g hindbærmarmelade	200ml piskefløde
2 flormelis	

Forvarm ved 170. Smør en 16 cm rund kageform. Smør og sukker blandes til det er lyst og luftigt, pisk herefter æggene i. Mel og salt sigtes i en skål. Vendes i blandingen. Vanilje og mælk blandes. Vendes i blandingen. Blandingen hældes i en kageform. Tilbered i 50 minutter. Hvis et grillspyd stikkes ned i kagen, må der ikke hænge noget i spyddet, når det trækkes ud. Afkøl på en bagerist. Fløde og flormelis piskes til bløde toppe. Når kages er kold skæres den midt igennem (vandret). Dæk den nederste halvdels overside med hindbærmarmelade, derefter flødeskum. Den øverste halvdel læggen ovenpå, drysses med flormelis og serveres.

TILBEREDNINGSTID OG FØDEVARESIKKERHED

- Følgende tidsangivelser er kun retningsgivende
- Tilbered altid kød, fjerkræ og halvfabrikata heraf (hakket kød, burgerbøffer, etc.), til kødsaften er klar. Tilbered fisk indtil kødet er ugennemsigtigt hele vejen igennem.
- Ved tilberedning af færdigtilberedt mad følges vejledningen på pakken eller mærkningen.

	°C	(min)	ryst/vend maden, når halvdelen af tilberedningstiden er gået
kartofler og pommes frites			
tynde frosne pommes frites	200	9-16	pommes frites skal lægges løst ned i kurven, så luften kan cirkulere omkring dem
tykke frosne pommes frites	200	11-20	
hjemmelavede pommes frites (8x8 mm)	200	10-16	skyl, tør med viskestykke, vend i lidt salt og 1 tsk. olie
hjemmelavede kartoffelbåde	180	18-22	
hjemmelavede kartoffeltern	180	12-18	
bagekartofler med fyld	180	30-40	gnid med olie for at få en sprød overflade
bagte kartofler	180	25-35	skyl, tør med viskestykke, vend i lidt salt, peber, stødt rosmarin (valgfrit) og 1 tsk. olie
rösti	180	15-18	
kartoffelgratin	200	15-18	
frosne løgringe	180	10-15	

	°C	(min)	ryst/vend maden, når halvdelen af tilberedningstiden er gået
fisk			
frosne fiskefrikadeller, store	180	20-25	
frosne fiskefrikadeller, små	180	15-20	
fiskefrikadeller, store	180	15-20	
fiskefrikadeller, små	180	10	
frosne jomfruhummere	180	10-15	
kød og fjerkræ			
steak	180	8-12	
svinekoteletter	180	10-14	
hamburger	180	7-14	
pølser	180	10	
kyllingelår	180	18-22	
kyllingebryst	180	10-15	
kyllingelår	180	25-30	tiden afhænger af stykkernes størrelse
formede kyllingeprodukter uden ben (frost)	180	15	
kyllingestrimler	180	10-15	skær kødet i strimler, rul dem i æg, dernæst i krydret rasp
schnitzel (kyllinge-/kalve-/svinekød)	180	15	bank kødet fladt, vend det i æg, dernæst i krydret rasp
stir fry	180	25-30	vend i lidt salt, peber og 1 tsk. olie, tilsæt lidt sauce 5 minutter før maden er færdig (chili, sød chili, hvidløg, etc.)
snacks			
pølsehorn	200	13-15	
forårsruller	200	8-10	
frosne kyllingenuggets	200	6-10	
frosne fiskestave	200	6-10	
frosne panerede ostesnacks	180	8-10	
fyldte grøntsager	150	10	
samosas	180	20	
frosne samosas	180	10-15	
anderuller	180	20	
frosne anderuller	180	10-15	
tortillas	200	5-10	gnid med olie for at få en sprød overflade
farsindbagte æg	170	15-20	tiden afhænger af stykkernes størrelse
bagning			
kage	150	20-25	
quiche	180	20-22	
muffins	200	15-18	
søde snacks	150	20	

bilder		
1 huvuddel	7 ugnslucka	14 spärr
2 timer	8 handtag	15 frityrkorghandtag
3 temperaturreglage	9 grillspett	16 frigör spärr
3 ventilationsöppning	10 galler	17 droppbricka
5 strömlampa	11 frityrkorg	kan diskas i diskmaskin
6 termostatlampa	12 flik	
	13 fals	

Läs bruksanvisningen och spara den för framtida bruk. Låt bruksanvisningen följa med om du överlåter apparaten. Ta bort allt förpackningsmaterial före användning.

VIKTIGA SKYDDSÅTGÄRDER

Följ allmänna säkerhetsföreskrifter, däribland följande:

1 Denna apparat kan användas av barn från 8 års ålder och uppåt och av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller med bristande erfarenhet och kunskap, om personerna i fråga är under uppsikt och har fått anvisningar om hur apparaten fungerar och om de har förstått vilka risker som användningen kan medföra.

- Barn ska inte leka med apparaten.
- Rengöring och användarunderhåll ska inte utföras av barn, såvida de inte är över 8 år och är under uppsikt.
- Håll apparat och elkabel utom räckhåll för barn under 8 år.

Apparatens utsida blir varm.

2 Anslut inte apparaten genom en extern timer eller fjärrkontroll.

3 Om sladden är skadad måste den ersättas av tillverkaren, serviceombud eller någon med liknande kompetens för att undvika skaderisker.

Sänk inte ned apparaten i någon vätska.

Ånga strömmar ut från ventilerna – håll dig på avstånd.

4 Använd inte apparaten nära eller under lättantändligt material (t.ex. gardiner).

5 Tillaga alla kött- och fågelprodukter, även styckade och malda delar, tills köttsaften tränger igenom. Tillaga fisk tills köttet är fast.

6 Använd inte apparaten utan att montera droppbrickan.

7 Använd inte grillen för något annat ändamål än det avsedda.

8 Använd inte apparaten om den är skadad eller fungerar dåligt.

endast för hushållsbruk

FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNINGEN

- Diska avtagbara delar för hand.
- Vid de första användningarna kan elementet ryka lite.
- Det luktar kanske lite, men det betyder ingenting. Se bara till att rummet är väl ventilerat.

SÅ HÄR GÅR DET TILL

- Apparaten fungerar som en varmluftsugn där matlagningen sker med hjälp av varmluft och strålningsvärme.

- Tillsätt olja till maten som ett täckande lager, häll inte olja i frityrkorgen.
- Timern är ett urverk. Vrid den till 5 minuter längre än den tid du vill ha och vrid sedan tillbaka den till den tid du vill ha.

FÖRBEREDELSE

1 Ställ apparaten på en fast, jämn och värmetålig yta.
2 Det ska finnas ett utrymme på minst 50 mm runt hela apparaten.
3 Ha ugnshandskar (eller en kökshandduk) till hands.
- Du behöver ett värmetåligt underlag eller en tallrik att placera frityrkorgen på.
- Om du grillar eller använder grillspetten behöver du en tång som inte är av metall.
4 För att spärra korghandtaget ska man trycka in den stora mittsektionen i handtaget.
5 Den mindre änden av sektionen kommer att sticka ut från motsatt sida av korghandtaget.
6 För att frigöra spärren på handtaget ska man trycka in den lilla delen av sektionen i korghandtaget.
7 Öppna ugnsluckan.
8 Frigör spärren på korghandtaget.
9 Tryck in falsen i änden på korghandtaget över fliken i frityrkorgen.
10 Spärra frityrkorghandtaget.
11 Ta bort frityrkorgen från apparaten.
12 Kontrollera att droppbrickan är monterad.
13 Stäng ugnsluckan.

FÖRVÄRMA

14 Sätt stickproppen i väggkontakten.
15 Ställ in temperaturreglaget på önskad temperatur.
16 Ställ in timern på 5.
17 Strömlampan lyser.
18 Termostatlampan tänds och kommer sedan att omväxlande tändas och släckas allteftersom termostatens temperatur stabiliseras.
19 Ugnen stängs av när timern återgår till 0.

ANVÄNDA

20 Lägg ingredienserna i frityrkorgen – överfyll inte.
21 Se till att det finns plats mellan ingredienserna så att varmluften kan cirkulera.
22 Öppna ugnsluckan.
23 Placera frityrkorgen i apparaten.
24 Frigör spärren på korghandtaget.
25 Avlägsna handtaget från frityrkorgen.
26 Stäng ugnsluckan.
27 Ställ in timern på önskad tid.

SKAKA PÅ FRITYRKORGEN

28 När halva tillagningstiden har gått ska man ta ut frityrkorgen, skaka på den och/eller vända på maten, sedan placera frityrkorgen i huvuddelen på nytt.
29 Apparaten stängs av när man öppnar ugnsluckan, sedan sätts den på igen när man stänger den.
30 Timern kommer att fortsätta nedräkningen.
31 Ugnen stängs av när timern återgår till 0.
32 Dra ur sladden på apparaten.
33 Vrid timern till 0 för att stänga av apparaten manuellt.

FÄRDIG?

34 Öppna ugnsluckan.
35 Fäst frityrkorghandtaget.

36 Ta bort frityrkorgen från apparaten.
37 Kontrollera om ingredienserna är färdiga eller om de behöver lite längre tid.

ATT ANVÄNDA GALLRET

38 Använd gallret för rostat bröd och bacon, eller för att grilla något som är under 15 mm i tjocklek.
39 Vänd på maten som du grillar minst en gång under tillagningen.
40 Du kan vända upp och ned på gallret och använda det för att stödja grillspetten.
41 Vrid på grillspetten 2 eller 3 gånger under tillagningen.
42 Man kan laga mat på droppbrickan men kontrollera mängden vätska på brickan och töm den innan det rinner över.

SKÖTSEL OCH UNDERHÅLL

43 Dra ur sladden till apparaten och låt apparaten svalna.
44 Torka av alla ytor med en ren och fuktig trasa.
45 Diska avtagbara delar för hand.
Dessa delar kan diskas i diskmaskin.
46 Apparatens ytbehandling kan skadas om man använder diskmaskin.
47 Detta kan endast eventuellt medföra ytlig påverkan som inte inverkar på apparatens funktion.

MILJÖSKYDD

För att undvika miljö- och hälsoproblem som beror på farliga ämnen i elektriska och elektroniska produkter får inte apparater som är märkta med denna symbol kastas tillsammans med osorterat hushållsavfall utan de ska tillvaratagas, återanvändas eller återvinnas.

recept

matsked (15 ml)
tesked (5 ml)
kvist
klyfta/klyftor
nypa
g gram
ml milliliter
(70) ägg, stort (63-73 g)

chicken tikka på grillspett — **2 portioner**

100g yoghurt
1 tesked garam masala
1 tesked spiskummin
250g kycklinglår
25 ml citronjuice
1 tesked paprika
½ tesked salt

Skär kycklingen i tärningar på 25 mm. Blanda alla ingredienser i en skål. Täck över skålen och sätt in den i kylen en timme. Förvärm till 200°C. Trä kycklingen på grillspetten. Placera grillspetten på gallret. Tillaga under 15 minuter. Vänd delarna när halva tillagningstiden återstår. Servera med gurka, tomater och rödlökssallad.

klyftpotatis med rosmarin och vitlök — **4 portioner (som tillbehör)**

500g klyftpotatis
3 kvist rosmarin, hackad
1 matsked semolinamjöl/finmalet majsmjöl
3 klyftor vitlök (krossad)
2 tesked olivolja
1 tesked salt

Förvärm till 200°C. Blanda alla ingredienser i en skål. Lägg blandningen i frityrkorgen. Tillaga under 30 minuter. Skaka frityrkorgen efter halva tillagningstiden.

fiskkroketter — **2 portioner**

75g ströbröd
1 matsked citronskal, rivet
2 (70)
2 matsked persilja (hackad)
50g vanligt vetemjöl
350g torsk/kolja

Skär fisken i strimlor på 2 cm. Blanda ströbröd, persilja och citronzest i en skål. Sikta ned mjölet i en skål. Vispa äggen i en annan skål. Panera fisken med mjöl sedan med ägg och till slut med ströbröd. Lägg fisken på en tallrik. Täck över fisken och sätt den i kylen 30 minuter. Förvärm till 180°C. Lägg fisken i frityrkorgen. Tillaga under 15 minuter. Vänd delarna när halva tillagningstiden återstår. Servera med citronklyftor.

lammkebab med medelhavsgrönsaker **2 portioner**

2 olivolja
1 spiskummin
250g lamm
1 vitlökspuré
1 torkad oregano

grönsakerna:

1 röd paprika, skivad
2 tomater, i fjärdedelar
2 olivolja
salt och peppar
1 squash, skivad
1 vitlökspuré
1 rödvinsvinäger

Skär köttet i 25 mm stora kuber. Blanda olja, vitlök, spiskummin, oregano och lamm i en skål. Täck över skålen och sätt in den i kylen en timme. Ta ut lammköttet från kylen en halvtimme före tillagningen. Trä lammköttet på grillspetten. Krydda med salt och peppar. Placera grillspetten på gallret. Blanda grönsaker, vitlök, olja och vinäger. Krydda med salt och peppar. Lägg blandningen i frityrkorgen. Förvärm till 200°C. Tillaga under 15 minuter. Vänd delarna när halva tillagningstiden återstår. Servera med en dippsås gjord på yoghurt och mynta.

rostbiff med rotfrukter **4 portioner**

2 små morötter, skivade
1 rödlök (tunna klyftor)
2 honung
1 kg benfritt nötkött
2 små palsternackor, skivade
2 timjan
2 olivolja
salt och peppar

Tillagningstiden gäller för mellan-/lättstekt kött (medium-rare). Lägg till 15 minuter om du vill ha köttet genomstekt. Förvärm till 180°C. Blanda rotfrukter, timjan, örtkryddor, honung och olja i en skål. Lägg blandningen i frityrkorgen. Lägg köttet överst. Krydda med salt och peppar. Tillaga under 60 minuter. Vänd delarna när halva tillagningstiden återstår. Låt stå 10 minuter före servering.

grillad butternutpumpa **2 portioner**
med paprikasallad **4 portioner (som tillbehör)**

800g butternutpumpa, skalad
2 timjan
2 röd paprika, skivad
50g rucola
50g pumpakärnor
2 olivolja
salt och peppar
1 sherryvinäger/rödvinsvinäger
150g getost (mjuk)

Förvärm till 200°C. Dela butternutpumpan i 25 mm stora kuber. Blanda butternutpumpa, olja och timjan i en skål. Krydda med salt och peppar. Lägg blandningen i frityrkorgen. Tillaga under 20 minuter. Skaka frityrkorgen efter halva tillagningstiden. Tillsätt paprikorna. Tillaga under 10 minuter. Lägg blandningen på ett serveringsfat. Låt svalna i 10 minuter. Tillsätt vinäger och rucola och vänd ned i blandningen. Smula över getost och pumpakärnor.

lax, ingefära och fiskkakor med chili **2 portioner**

250g laxfilé
1 ingefärspasta
4 vårlökar,hackade
75g ströbröd
2 (70)
200g mosad potatis
1 röd chili, hackad
1 koriander, hackad
50g vanligt vetemjöl

Förvärm till 180°C. Lägg fisken i frityrkorgen. Tillaga under 5 minuter. Låt svalna i 10 minuter. Blanda fisk, potatis, ingefärspasta, chili, vårlökar och koriander i en skål. Krydda med salt och peppar. Forma blandningen till 4 fiskkakor. Blanda ströbröd, persilja och citronzest i en skål. Sikta ned mjölet i en skål. Vispa äggen i en annan skål. Panera fiskakorna med mjöl sedan med ägg och till slut med ströbröd. Lägg fiskkakorna i frityrkorgen. Tillaga under 15 minuter. Vänd delarna när halva tillagningstiden återstår. Servera med citronklyftor och sallad.

stekt kyckling med fänkål **4 portioner**

2 fänkålslökar, skivade
½ citron
2 olivolja
4 vitlök (krossad)
1 kg kyckling
salt och peppar

Förvärm till 180°C. Lägg fänkål och vitlök i frityrkorgen. Fyll kycklingen med citronen. Gnid in kycklingskinnet med olivolja. Krydda med salt och peppar. Lägg kycklingen i frityrkorgen. Tillaga under 50 minuter. Skaka frityrkorgen efter halva tillagningstiden. Låt stå 10 minuter före servering.

vegetariska vårrullar **8 portioner**

1 rostad sesamolja
1 vitlök (krossad)
1 morot, strimlad
1 röd paprika, skivad
50g tunna risnudlar, kokta
4 filodegplattor 24 cm x 40 cm
2 sojasås
1 riven ingefära
2 vårlökar,hackade
50g böngroddar
1
olivolja i sprayform

Förvärm till 200°C. Blanda sesamolja, sojasås, vitlök och ingefära i en skål. Tillsätt grönsaker och nudlar och vänd i. Skär filodegplattorna i 16 rektanglar på vardera 12 cm x 20 cm. Lägg en rektangel ovanpå en annan Lägg 2 rågade matskedar av fyllningen längs en av de längre sidorna. Smörj den motsatta sidan med uppvispat ägg. Vik in 2 cm av den kortare sidan mot mitten så att det täcker fyllningen, rulla sedan ihop degen tätt och tryck samman. Gör på samma sätt med återstående filodegplattor och fyllning. Spraya vårrullarna med lite olja och lägg dem sedan i frityrkorgen. Tillaga under 12 minuter.

klassisk sockerkaka till tårtbotten

150g osaltat smör
2
1 salt
2 mjölk
150g strösocker
150g vetemjöl med bakpulver
1 vaniljsocker

servera:

150g hallonsylt
2 florsocker
200ml vispgrädde

Förvärm till 170°C. Smörj en rund kakform (16 cm). Rör smör och strösocker till en ljus och luftig smet och vispa sedan i äggen. Sikta ned mjöl och salt i en skål. Rör försiktigt ned det i smeten. Blanda vaniljsocker och mjölk. Rör försiktigt ned det i smeten. Häll smeten i kakformen. Tillaga under 50 minuter. Använd en provsticka för att se om kakan är färdig. Provstickan ska vara torr när du drar ut den. Låt svalna på bakgaller. Vispa grädden och florsockret till mjuka toppar. Dela kakan horisontellt i två i delar när den har svalnat. Bred hallonsylt över den nedre botten och sedan vispad grädde. Lägg på den andra halvan, sikta över florsocker och servera.

TILLAGNINGSTID OCH LIVSMEDELSSÄKERHET

- Följande tillagningstider ska enbart betraktas som vägledande.
- Tillaga alla kött- och fågelprodukter, även styckade och malda delar, tills köttsaften tränger igenom. Tillaga fisk tills köttet är fast.
- Följ de riktlinjer för tilllagning som finns på paket eller etikett när det gäller färdigförpackade livsmedel.

	°C	(min)	**rör om/vänd maten efter halva tillagningstiden**
potatis och pommes frites			
smala frysta pommes frites	200	9-16	packa inte pommes frites för tätt, det måste finnas luft i förpackningen
tjocka frysta pommes frites	200	11-20	
hemlagade pommes frites (8 x 8 mm)	200	10-16	skölj, handdukstorka, tillsätt salt, peppar och en tesked olja
hemlagade potatisklyftor	180	18-22	
hemlagade potatiskuber	180	12-18	
bakad potatis	180	30-40	stryk på olja för sprödare skal

	°C	(min)	**rör om/vänd maten efter halva tillagningstiden**
rostad potatis	180	25-35	skölj, handdukstorka, tillsätt salt, peppar, hackad rosmarin (kan uteslutas) och en tesked olja
rösti	180	15-18	
potatisgratäng	200	15-18	
frysta lökringar	180	10-15	
fisk			
frysta fiskkakor, stora	180	20-25	
frysta fiskkakor, små	180	15-20	
fiskkakor, stora	180	15-20	
fiskkakor, små	180	10	
frysta scampi	180	10-15	
kött och fågel			
biff	180	8-12	
fläskkotlett	180	10-14	
hamburgare	180	7-14	
korv	180	10	
kycklinglår	180	18-22	
kycklingbröst	180	10-15	
kycklinglår	180	25-30	tillagningstiden beror på hur stora delar som tillagas
färdigstyckade kycklingdelar utan ben (frysta)	180	15	
kycklinggoujons	180	10-15	skär kött i strimlor, doppa dem först i uppvispat ägg och panera sedan i kryddat ströbröd
schnitzel (kyckling/ kalv/fläsk)	180	15	banka ut köttet, doppa det i uppvispat ägg och panera sedan i kryddat ströbröd
woka	180	25-30	tillsätt salt, peppar och en tesked olja, tillsätt kryddor de sista 5 minuterna (till exempel chili, sweet chili eller vitlök)
snacks			
korvrulle (sausage roll)	200	13-15	
vårrullar	200	8-10	
frysta friterade kycklingbitar (nuggets)	200	6-10	
frysta fiskpinnar	200	6-10	
frysta panerade ostsnacks	180	8-10	
fyllda grönsaker	150	10	
samosas	180	20	
frysta samosas	180	10-15	
vårrullar	180	20	
frysta vårrullar	180	10-15	
tortillas	200	5-10	stryk på olja för en sprödare yta
friterade småräter	170	15-20	tillagningstiden beror på hur stora delar som tillagas
bakning			
kaka	150	20-25	
quiche	180	20-22	
muffins	200	15-18	
sötsaker	150	20	

figurer		
1 kabinett	7 dør	14 lås
2 tidsbryter	8 håndtak	15 kurvhåndtak
3 temperaturkontroll	9 stekespidd	16 lås opp
3 ventil	10 stativ	17 dryppskål
5 strømlampe	11 kurv	kan vaskes i oppvaskmaskin
6 termostatlampe	12 knast	
	13 sprekk	

Les instruksjonene, oppbevar dem på et trygt sted, og send de med apparatet hvis du gir det videre. Fjern all emballasje før bruk.

VIKTIG SIKKERHETSTILTAK

Følg sikkerhetsinstruksene, inkludert

1 Dette apparatet kan brukes av barn fra åtte år og personer med nedsatte fysiske, sansende eller mentale evner eller manglende erfaring eller kunnskap hvis slike personer har fått opplæring eller blir holdt under oppsyn og forstår farene som er tilknyttet bruken av apparatet.

- Barn skal ikke leke med apparatet.
- Rengjøring og vedlikehold skal ikke utføres av barn med mindre de er over åtte år og holdes under oppsyn.
- Hold apparatet og ledningen utilgjengelig for barn under åtte år.

Apparatets overflater vil bli varme.

2 Ikke koble til apparatet via tidsbryter- eller fjernstyringssystem.

3 Hvis kabelen er skadet så må den bli erstattet av fabrikanten, servicepartner eller andre som er kvalifiserte for å unngå fare.

Ikke senk apparatet ned i væske.

Damp vil sige ut fra ventilene – hold god avstand.

4 Ikke bruk apparatet i nærheten av eller under brennbare stoffer (som f.eks. gardiner).

5 Kok kjøtt, fjørfe, og lignende produkter (kjøttdeig, hamburgere, osv.) til saften renner av. Stek fisk til den er ugjennomsiktig.

6 Ikke bruk apparatet uten at dryppskålen er montert.

7 Ikke bruk apparatet til andre formål enn å lage mat.

8 Ikke bruk apparatet hvis det er skadet eller har mangler.

kun for bruk i hjemmet

FØR FØRSTEGANGSBRUK

- Vask avtakbare deler for hånd.
- Det kan komme litt røyk fra elementet i starten.
- Dette kan lukte litt, men det er ikke noe å bekymre seg for. Forsikre deg om at rommet er godt ventilert.

SLIK FUNGERER KOKEREN

- Det ligner på en varmluftsovn, maten tilberedes med varm luft og strålevarme.
- Tilsett olje i maten som et belegg, ikke hell olje i kurven.
- Tidsbryteren er et urverk. Vri den til fem minutter mer enn den tiden du ønsker, og vri den tilbake til den tiden du ønsker.

FORBEREDELSE

1 Sett apparatet på en stabil, flat og varmeherdet overflate.
2 La det være minst 50 mm fri plass rundt hele apparatet.
3 Ha grillvotter (eller en klut) for hånden.
- Du trenger en varmebestandig plate eller middagstallerken til å sette kurven på.
- Hvis du griller eller bruker stekespidd, vil du trenge et med ikke-metalliske tenger.

4 For å låse kurvhåndtaket trykker du den store sentrale delen inn i håndtaket.
5 Den lille enden av delen vil stikke ut fra motsatt side av kurvhåndtaket.
6 For å låse opp håndtaket trykker du den lille delen inn i kurvhåndtaket.
7 Åpne døren.
8 Lås opp kurvhåndtaket.
9 Trykk sprekken inn i enden av kurvhåndtaket over knasten på kurven.
10 Lås kurvhåndtaket.
11 Fjern kurven fra apparatet.
12 Sjekk at dryppeskålen er montert.
13 Lukk døren.

FORVARME

14 Ha kontakten i støpselet.
15 Sett temperaturkontrollen til ønsket temperatur.
16 Sett tidsbryteren på 5.
17 Strømlampen vil lyse.
18 Termostatlampen vil lyse. Slå av og på etter hvert som termostaten opprettholder temperaturen.
19 Når tidsbryteren når 0, vil ovnen slå seg av.

I BRUK

20 Lett maten i kurven – ikke overfyll kurven.
21 La det være plass til at den varme luften kan sirkulere mellom matstykkene.
22 Åpne døren.
23 Sett kurven inn i apparatet.
24 Lås opp kurvhåndtaket.
25 Løsne håndtaket fra kurven.
26 Lukk døren.
27 Still inn tidsbryteren til den tiden du trenger.

RIST PÅ KURVEN

28 Halvveis i tilberedelsen tar du ut kurven og rister den og/eller vender maten over. Sett så kurven tilbake i kabinettet.
29 Apparatet slår seg av når du åpner døren og slås på igjen når du lukker den.
30 Tidsbryteren vil fortsette å telle ned.
31 Når tidsbryteren når 0, vil ovnen slå seg av.
32 Koble fra apparatet
33 For å slå av apparatet manuelt setter du tidsbryteren til 0.

FERDIG?

34 Åpne døren.
35 Fest kurvhåndtaket.
36 Fjern kurven fra apparatet.
37 Sjekk at maten er ferdig tilberedt. Hvis du er i tvil, bør du la den stå litt til.

SLIK BRUKER DU STATIVET

38 Bruk stativet til toast, bacon eller grilling av alt som er mindre enn 15 mm tykt.
39 Vend maten du griller, minst én gang under tilberedningen.

40 Du kan snu stativet opp ned og bruke det til å støtte opp stekespiddene.
41 Snu stekespiddene to eller tre ganger under tilberedningen.
42 Du kan tilberede mat på dryppskålen, men følg nøye med på væskenivået i skålen, og tøm det før det kan renne over.

STELL OG VEDLIKEHOLD

43 Koble fra apparatet og la det kjøle seg.
44 Tørk av alle overflater med en ren fuktig klut.
45 Vask avtakbare deler for hånd.
Du kan vaske disse delene i oppvaskmaskinen.
46 Hvis du bruker oppvaskmaskinen, kan maskinens harde omgivelser innvendig skade overflatebehandlingen.
47 Skaden bør kun være kosmetisk, og bør ikke påvirke apparatets drift.

MILJØBESKYTTELSE

For å unngå miljømessige og helserelaterte problemer forbundet til farlige stoffer i elektriske og elektroniske varer, må ikke apparater merket med dette symbolet kastes sammen med vanlig avfall, men gjenvinnes, gjenbrukes eller resirkuleres.

oppskrifter

spiseskje (15 ml)	klype
teskje (5 ml)	g gram
kvast	ml milliliter
fedd	egg, store (63-73 gram)

rosmarin og hvitløkpotetbåter — **4 porsjoner som tilbehør**

500g potetbåter	3 hvitløk (knust)
3 rosmarin, hakket	2 olivenolje
1 semulegryn / fin polenta	1 salt

Forvarm til 200grader. Bland alle ingrediensene i en bolle. Legg blandingen i kurven. Varm i 30 minutter. Rist kurven halvveis gjennom tilberedelsen.

frityrstekt fisk — **2 porsjoner**

75g brødsmuler	2 persille (hakket)
1 sitronskall, revet	50g hvetemel
2	350g torsk/hyse

Skjær fisken i 2 cm strimler. Bland brødsmuler, persille og sitronskall i en bolle. Sikt melet i en bolle. Pisk eggene i en bolle. Dekk fisken i mel, deretter i egg, deretter i brødsmuler. Legg fisken på en plate. Dekk til og avkjøl i 30 minutter. Forvarm til 180grader. Legg fisken i kurven. Varm i 15 minutter. Snu maten etter halve tilberedningstiden. Serveres med sitronbåter.

lammekebab med grønnsaker fra middelhavet — **2 porsjoner**

2 olivenolje	1 hvitløkspuré
1 malt spisskarve	1 tørket oregano
250g lam	

grønnsaker:

1 rød pepper i skiver	1 squash i skiver
2 tomater, delt i fire	1 hvitløkspuré
2 olivenolje	1 rødvinseddik
salt og pepper	

Skjær kjøttet i 25 mm terninger. Bland olje, hvitløk, spisskarve, oregano og lam i en bolle. Dekk til og avkjøl i 1 time. Ta lammet ut av kjøleskapet en halv time før steking. Træ lammet på stekespiddene. Krydre med salt og pepper. Sett stekespiddene på stativet. Bland grønnsaker, hvitløk, olje og eddik. Krydre med salt og pepper. Legg blandingen i kurven. Forvarm til 200grader. Varm i 15 minutter. Snu maten etter halve tilberedningstiden. Serveres med dipp av yoghurt og mynte.

stekespidd med kylling tikka **2 porsjoner**

100g yoghurt
1 garam masala
1 malt spisskarve
250g kyllinglår
25 ml sitronsaft
1 paprika
½ salt

Skjær kyllingen i terninger på 25 mm. Bland alle ingrediensene i en bolle. Dekk til og avkjøl i 1 time. Forvarm til 200grader. Træ kyllingen på stekespiddene. Sett stekespiddene på stativet. Varm i 15 minutter. Snu maten etter halve tilberedningstiden. Serveres med salat av agurk, tomat og rødløk.

roastbiff med rotgrønnsaker **4 porsjoner**

2 små gulrøtter, skiver
1 rødløk (tynne båter)
2 honning
1 kg kjøtt fra bakdelen av storfe
2 små pastinakker, skiver
2 timian
2 olivenolje
salt og pepper

Tilberedningstiden er for middels stekt biff. For godt stekt biff må du legge til 15 minutter. Forvarm til 180grader. Bland grønnsaker, timian, urter, honning og olje i en bolle. Legg blandingen i kurven. Legg biffen på toppen. Krydre med salt og pepper. Varm i 60 minutter. Snu maten etter halve tilberedningstiden. La alt hvile i 10 minutter før servering.

stekt kylling med fennikel **4 porsjoner**

2 fennikelkolbe, skiver
½ sitron
2 olivenolje
4 hvitløk (knust)
1 kg kylling
salt og pepper

Forvarm til 180grader. Legg fennikel og hvitløk i kurven. Skyv sitronen inn i kyllingen. Gni inn skinnet med olivenolje. Krydre med salt og pepper. Legg kyllingen i kurven. Varm i 50 minutter. Rist kurven halvveis gjennom tilberedelsen. La alt hvile i 10 minutter før servering.

stekt squash og salat **2 porsjoner**
av rød pepper **4 porsjoner som tilbehør**

800g Butternutgresskar, skrelt
2 timian
2 rød pepper i skiver
50g ruccolablader
50g gresskarfrø
2 olivenolje
salt og pepper
1 sherryeddik/rødvinseddik
150g geitost (myk)

Forvarm til 200grader. Skjær squashen i 25 mm terninger. Bland squash, olje og timian i en bolle. Krydre med salt og pepper. Legg blandingen i kurven. Varm i 20 minutter. Rist kurven halvveis gjennom tilberedelsen. Tilsett pepperen. Varm i 10 minutter. Legg blandingen på et serveringsfat. Avkjøl i 10 minutter. Tilsett eddik og ruccolablader, og vend alt sammen. Smuldre geitosten og gresskarfrøene over toppen.

fiskekaker med laks, ingefær og chili **2 porsjoner**

250g laksefilet
1 ingefærdeig
4 vårløk, hakket
75g brødsmuler
2 (70)
200g potetmos
1 rød chili, hakket
1 koriander, hakket
50g hvetemel

Forvarm til 180grader. Legg fisken i kurven. Varm i 5 minutter. Avkjøl i 10 minutter. Bland fisk, potet, ingefær, chili, vårløk og koriander i en bolle. Krydre med salt og pepper. Form deigen til fire karbonader. Bland brødsmuler, persille og sitronskall i en bolle. Sikt melet i en bolle. Pisk eggene i en bolle. Dekk karbonadene i mel, deretter i egg, deretter i brødsmuler. Legg karbonadene i kurven. Varm i 15 minutter. Snu maten etter halve tilberedningstiden. Serveres med sitronbåter og salat.

vegetabilske vårruller **8 stk.**

1 ristet sesamolje
1 hvitløk (knust)
1 gulrot, strimlet
1 rød pepper i skiver
50g fine risnudler, kokte
4 flak med filodeig, 24 cm x 40 cm
2 soyasaus
1 ingefær, revet
2 vårløk, hakket
50g bønneskudd
1
olivenoljespray

Forvarm til 200grader. Bland sesamolje, soyasaus, hvitløk og ingefær i en bolle. Tilsett grønnsaker og nudler, og vend for å dekke alt til. Skjær filodeigflakene i 16 rektangler, hver på 12 cm x 20 cm. Legg rektanglene oppå hverandre. Tilsett to toppede spiseskjeer av blandingen langs en av de lengre kantene. Pensle den motsatte kanten med pisket egg. Brett 2 cm av den korteste siden inn mot sentrum slik at fyllet overlappes noe. Rull så opp stramt, og trykk for å lukke. Gjenta med resten av filodeigen og fyllet. Spray vårruller med litt olje, og legg dem deretter i kurven. Varm i 12 minutter.

klassisk Victoria sukkerbrødkake

150g usaltet smør
2
1 salt
2 melk
150g finkornet sukker
150g selvhevende mel
1 vaniljeekstrakt

servering:

150g bringebærsyltetøy
2 melis
200ml kremfløte

Forvarm til 170grader. Smør en 16 cm rund kakeform. Bland smør og sukker til alt er lyst og luftig. Rør så inn eggene. Sikt mel og salt i en bolle. Vend alt inn i blandingen. Bland vanilje og melk. Vend alt inn i blandingen. Hell blandingen i kakeformen. Varm i 50 minutter. Stekespiddet som settes inn i kaken, skal komme ut rent. Avkjøl på en rist. Visp fløte og melis til myke topper. Når kaken er kald, kutter du den i to horisontalt. Dekk toppen av den nedre halvdelen med bringebærsyltetøy, deretter med pisket krem. Legg den øvre halvdelen på toppen, strø på melis, og server.

STEKETID OG MATSIKKERHET

- Bruk disse steketidene kun som veiledende tider.
- Kok kjøtt, fjørfe, og lignende produkter (kjøttdeig, hamburgere, osv.) til saften renner av. Stek fisk til den er ugjennomsiktig.
- Ved steking av ferdigpakket mat, følge eventuelle retningslinjer på pakken eller etiketten.

	°C	(min)	rist/vend maten når halve tilberedningstiden er nådd
poteter og pommes frites			
tynne, frosne pommes frites	200	9-16	pommes frites må pakkes løst slik at det kommer luft mellom dem
tykke, frosne pommes frites	200	11-20	
hjemmelagde pommes frites (8x8mm)	200	10-16	skyll, tørk med håndkle, tilsett salt, pepper og 1 ts olje
hjemmelagde potetbåter	180	18-22	
hjemmelagde potetterninger	180	12-18	
poteter med skall	180	30-40	gni inn med olje for å få et sprøtt skall
ovnsstekte poteter	180	25-35	skyll, tørk med håndkle, tilsett salt, pepper, malt rosmarin (valgfritt) og 1 ts olje
rösti	180	15-18	
potetgrateng	200	15-18	
frosne løkringer	180	10-15	

	°C	(min)	**rist/vend maten når halve tilberedningstiden er nådd**
fisk			
frosne fiskekaker, store	180	20-25	
frosne fiskekaker, små	180	15-20	
fiskekaker, store	180	15-20	
fiskekaker, små	180	10	
frosne scampi	180	10-15	
kjøtt og fjærfe			
biff	180	8-12	
svinekoteletter	180	10-14	
hamburger	180	7-14	
pølser	180	10	
lårbein	180	18-22	
kyllingbryst	180	10-15	
kyllinglår	180	25-30	tid avhenger av størrelsen
benfrie prefabrikkerte kyllingprodukter (frosne)	180	15	
frityrstekt kylling	180	10-15	skjær kjøttet i strimler, rull det først i egg, deretter i krydrede smuler
schnitzel (kylling/kalvekjøtt/ svinekjøtt)	180	15	slå kjøttet flatt, rull det først i egg, deretter i krydrede smuler
wok	180	25-30	tilsett salt, pepper og 1 ts olje, tilsett litt saus fem minutter før slutt (chili, sæt chili, hvitløk osv.)
snacks			
pølserull	200	13-15	
vårruller	200	8-10	
frosne kylling-nuggets	200	6-10	
frosne fiskepinner	200	6-10	
frosne ostesnacks med brødsmuler	180	8-10	
fylte grønnsaker	150	10	
samosa	180	20	
frossen samosa	180	10-15	
anderull	180	20	
frossen anderull	180	10-15	
tortilla	200	5-10	gni inn med olje for å få en sprø overflate
skotske egg	170	15-20	tid avhenger av størrelsen
baking			
kake	150	20-25	
quiche	180	20-22	
muffins	200	15-18	
søte snacks	150	20	

piirrokset	7 luukku	14 lukitse
1 runko	8 kahva	15 korin kahva
2 ajastin	9 varras	16 vapauta
3 lämpötilansäätö	10 teline	17 tippa-alusta
3 aukko	11 kori	konepesun kestävä
5 virran merkkivalo	12 uloke	
6 termostaatin valo	13 aukko	

Lue käyttöohjeet, säilytä ne ja anna ne laitteen mukana, mikäli luovutat sen toiselle henkilölle. Poista kaikki pakkausmateriaali ennen käyttöä.

TÄRKEITÄ VAROTOIMIA

Seuraa perusvarotoimia, muun muassa seuraavia ohjeita:

1 Laitetta saavat käyttää yli 8-vuotiaat lapset ja henkilöt, joiden fyysinen, aistienvarainen tai henkinen toimintakyky on heikentynyt, tai joilla ei ole kokemusta ja tietoa, jos heitä valvotaan/ohjeistetaan, ja he ymmärtävät käyttöön liittyvät vaarat.

- Lapset eivät saa leikkiä laitteella.
- Lapset eivät saa puhdistaa tai tehdä hoitotoimia, jos he eivät ole yli 8-vuotiaita ja valvonnan alla.
- Pidä laite ja kaapeli alle 8-vuotiaiden ulottumattomissa.

Laitteen pinnat tulevat kuumiksi.

2 Älä yhdistä laitetta ajastimen tai kauko-ohjausjärjestelmän kautta.

3 Jos sähköjohto on vahingoittunut, se pitää antaa valmistajan, tämän huoltopalvelun tai vastaavan pätevyyden omaavan henkilön vaihdettavaksi vaarojen välttämiseksi.

Älä upota laitetta nesteeseen.

Aukoista pääsee ulos höyryä – pysy etäällä.

4 Älä käytä laitetta lähellä syttyviä materiaaleja (esim. verhot) tai niiden alapuolella.

5 Valmista liha, kana ja lihatuotteet (jauheliha, hampurilaispihvit jne.) kunnes lihan neste on kirkasta. Valmista kala kunnes sen liha on läpikypsää.

6 Älä käytä laitetta ilman tippa-alustan kiinnittämistä.

7 Älä käytä laitetta mihinkään muuhun tarkoitukseen kuin ruoanlaittoon.

8 Älä käytä laitetta, jos se on vahingoittunut tai toimii huonosti.

vain kotikäyttöön

ENNEN ENSIMMÄISTÄ KÄYTTÖKERTAA

- Pese käsin irrotettavat osat.
- Elementti saattaa aluksi savuta hieman.
- Se voi aiheuttaa hieman hajua, mutta siitä ei kannata huolestua. Varmista, että huoneessa ilma vaihtuu kunnolla.

NÄIN LAITE TOIMII

- Muistuttaa kiertoilmauunia, valmistaa ruoan kuuman ilman ja lämpösäteilyn avulla.
- Voitele öljy ruoan pintaan, älä kaada öljyä koriin.
- Ajastimessa on kellokoneisto. Käännä se 5 minuuttia haluamasi ajan yli ja käännä sitten taaksepäin haluamasi ajan kohdalle.

VALMISTELU

1 Aseta laite vakaalla, tasaiselle ja kuumuutta kestävälle alustalle.
2 Jätä vähintään 50 mm tyhjä tila laitteen ympärille.
3 Käytä uunikintaita (tai patalappuja) käsissä.
- Tarvitset kuumuutta kestävän alustan tai ruokalautasen, jolla asetat korin.
- Jos grillaat tai käytät vartaita, tarvitset ei metallia olevat pihdit.

4 Lukitse korin kahva painamalla kahvan suurta keskiosaa.
5 Pieni pää työntyy ulos korin kahvan vastakkaiselta puolelta.
6 Vapauta kahva painamalla korin kahvan pientä osaa.
7 Avaa luukku.
8 Vapauta korin kahva.
9 Työnnä aukko korin kahvaan loppuun asti korin ulokkeen yli.
10 Lukitse korin kahva.
11 Poista kori laitteesta.
12 Tarkista, että tippa-astia on kiinnitettynä.
13 Sulje luukku.

ESILÄMMITYS

14 Laita pistoke kiinni pistorasiaan.
15 Aseta lämpötilansäädin haluttuun lämpötilaan.
16 Aseta ajastin kohtaan 5.
17 Virran merkkivalo palaa
18 Termostaatin valo palaa, ja syttyy ja sammuu sen mukaan, miten termostaatti pitää lämpötilan.
19 Kun aika on 0, laite kytkeytyy pois päältä.

KÄYTTÖ

20 Laita ruoka koriin – älä ylitäytä koria.
21 Jätä kuumalle ilmalle tilaa kiertää ruokakappaleiden ympärillä.
22 Avaa luukku.
23 Aseta kori laitteeseen.
24 Vapauta korin kahva.
25 Irrota kahva korista.
26 Sulje luukku.
27 Aseta ajastin haluamaasi aikaan.

RAVISTELE KORIA

28 Poista kori puolessa välissä valmistusta, ravistele sitä ja/tai käännä ruoka, aseta kori sitten takaisin runkoon.
29 Laite kytkeytyy pois päältä, kun avaat luukun ja kytkeytyy uudelleen päälle, kun suljet luukun.
30 Ajastin jatkaa ajan laskemista.
31 Kun aika on 0, laite kytkeytyy pois päältä.
32 Irrota laite sähköverkosta.
33 Jos haluat kytkeä virran pois manuaalisesti, voit kääntää ajastimen arvoon 0.

VALMISTA?

34 Avaa luukku.
35 Kiinnitä korin kahva.
36 Poista kori laitteesta.
37 Tarkista, että ruoka on valmista. Jos epäilet, jatka valmistusta vielä hetki.

TELINEEN KÄYTTÖ

38 Käytä telinettä paahtoleipien, pekonin ja kaikkien alle 15 mm paksuisten palojen grillaamiseen.
39 Käännä grillattava ruoka vähintään kerran valmistuksen aikana.

40 Voit kääntää telineen ylösalaisin ja käyttää sitä vartaiden tukemisessa.
41 Käännä vartaita 2 tai 3 kertaa valmistuksen aikana.
42 Voit valmistaa tippa-astian päällä, mutta tarkkaile huolellisesti valuneen nesteen määrää astiassa ja tyhjennä se ennen kuin neste tulee yli.

HOITO JA HUOLTO

43 Irrota laite verkkovirrasta ja anna sen jäähtyä.
44 Pyyhi kaikki pinnat puhtaalla, kostealla liinalla.
45 Pese käsin irrotettavat osat.
Voit pestä nämä osat myös pesukoneessa.
46 Astianpesukoneen ankara ympäristö voi vaikuttaa pintojen viimeistelyyn.
47 Vahinko on vain kosmeettinen eikä sen pitäisi vaikuta laitteen toimintaan.

YMPÄRISTÖN SUOJELU

Jotta vältettäisiin ympäristölle ja terveydelle koituvat haitat, jotka johtuvat vaarallisista aineista sähkölaitteissa ja elektronisissa laitteissa, tällä symbolilla varustetut laitteet tulee heittää pois erillään lajittelemattomista jätteistä, ne on otettava talteen, käytettävä uudestaan ja kierrätettävä.

reseptejä

ruokalusikka (15ml)	hyppysellinen
teelusikka (5ml)	g grammaa
oksa	ml millilitraa
kynsi(kynttä)	kananmuna, iso (63-73g)

tikka kanavartaat — **2 annosta**

100g yogurttia	25 ml sitruunamehua
1 garam masala	1 paprika
1 jauhettu kumina	½ Suolaa
250g kanankoivet	

Leikkaa broileri 25 mm kuutioiksi. Sekoita kaikki ainekset kulhossa. Peitä ja anna jäähtyä 1 tunnin ajan. Esilämmitä 200 asteeseen. Pujota kana vartaisiin. Aseta vartaat telineeseen. Keitä 15 minuuttia. Käännä ruoka, kun valmistus on puolessa välissä. Tarjoile kurkkua, tomaattia ja punasipulia sisältävän salaatin kanssa.

rosmariinilla ja valkosipulilla maustetut perunat — **riittää 4 hengelle lisukkeena**

500g lohkoperunat	3 valkosipulia (murskattuna)
3 rosmariinia silputtuna	2 oliiviöljyä
1 polentasuurimoita/jauhoa	1 Suolaa

Esilämmitä 200 asteeseen. Sekoita kaikki ainekset kulhossa. Laita seos koriin. Keitä 30 minuuttia. Ravista koria puolessa välissä valmistusta.

kalatikut — **2 annosta**

75g korppujauhot	2 persilja (silputtuna)
1 raastettua sitruunan kuorta	50g tavallisia jauhoja
2	350g turskaa/koljaa

Leikkaa kala 2 cm nauhoiksi. Sekoita korppujauhot, persilja ja sitruunankuori kulhossa. Siilaa jauhot kulhoon. Vatkaa munat kulhossa. Pyöritä kala jauhoissa, sitten munissa ja sitten korppujauhoissa. Aseta kala lautaselle. Peitä ja anna jäähtyä 30 minuuttia. Esilämmitä 180 asteeseen. Laita kala koriin. Keitä 15 minuuttia. Käännä ruoka, kun valmistus on puolessa välissä. Tarjoile sitruunaviipaleiden kanssa.

lammaskebab välimeren vihanneksilla **2 annosta**

2 oliiviöljyä
1 valkosipulisose
1 jauhettu kumina
1 kuivattua oreganoa
250g lammasta

vihannekset

1 punainen paprika viipaleina
1 kesäkurpitsa viipaleina
2 tomaatteja, lohkoina
1 valkosipulisose
2 oliiviöljyä
1 punaviinietikkaa
suolaa ja pippuria

Leikkaa liha 25 mm kuutioiksi. Sekoita öljy, valkosipuli, kumina ja oregano sekä lammas kulhossa. Peitä ja anna jäähtyä 1 tunnin ajan. Ota lammas jääkaapista puoli tuntia ennen valmistamista. Pujota lammas vartaisiin. Mausta suolalla ja pippurilla. Aseta vartaat telineeseen. Sekoita vihannekset, valkosipuli, öljy ja etikka. Mausta suolalla ja pippurilla. Laita seos koriin. Esilämmitä 200 asteeseen. Keitä 15 minuuttia. Käännä ruoka, kun valmistus on puolessa välissä. Tarjoile jogurtti-minttu-dippikastikkeen kanssa.

paahtopaisti juureksilla **4 annosta**

2 pieniä porkkanoita viipaleina
2 pientä palsternakkaa viipaleina
1 punasipulia (ohuina siivuina)
2 timjamia
2 Hunajaa
2 oliiviöljyä
1 kg naudanlihaa
suolaa ja pippuria

Valmistusaika medium-pihville. Jos haluat täysin kypsän, lisää 15 minuuttia. Esilämmitä 180 asteeseen. Sekoita juurekset, timjami, yrtit, hunaja ja öljy kulhossa. Laita seos koriin. Laita pihvit niiden päälle. Mausta suolalla ja pippurilla. Keitä 60 minuuttia. Käännä ruoka, kun valmistus on puolessa välissä. Anna seistä 10 minuuttia ennen tarjoilua.

paahdettu kana fenkolilla **4 annosta**

2 fenkolia viipaleina
4 valkosipulia (murskattuna)
½ sitruuna
1 kg kana
2 oliiviöljyä
suolaa ja pippuria

Esilämmitä 180 asteeseen. Laita fenkoli ja valkosipuli koriin. Työnnä sipuli kanan sisälle. Hiero kanan pintaan oliiviöljyä. Mausta suolalla ja pippurilla. Laita kana koriin. Keitä 50 minuuttia. Ravista koria puolessa välissä valmistusta. Anna seistä 10 minuuttia ennen tarjoilua.

paahdettu kesäkurpitsa **2 annosta**
ja salaatti punaisesta paprikasta **riittää 4 hengelle lisukkeena**

800g myskikurpitsa kuorittuna
2 oliiviöljyä
2 timjamia
suolaa ja pippuria
2 punainen paprika viipaleina
1 sherryetikkaa/punaviinietikkaa
50g rucola
150g vuohenjuustoa (pehmeää)
50g kurpitsansiemeniä

Esilämmitä 200 asteeseen. Leikkaa kesäkurpitsa 25 mm kuutioiksi. Sekoita kesäkurpitsa, öljy ja timjami kulhossa. Mausta suolalla ja pippurilla. Laita seos koriin. Keitä 20 minuuttia. Ravista koria puolessa välissä valmistusta. Lisää paprikat. Keitä 10 minuuttia. Laita seos tarjoiluastiaan. Jätä jäähtymään 10 minuutiksi. Lisää etikka ja rucola, yhdistä ja sekoita. Ripottele vuohenjuusto ja kurpitsansiemenet annoksen päälle.

lohta, inkivääriä ja chilikalapullat **2 annosta**

250g lohifilee
200g perunasosetta
1 inkivääritahnaa
1 punainen chili silputtuna
4 kesäsipulia, pilkottuna
1 korianteri silputtuna
75g korppujauhot
50g tavallisia jauhoja
2 (70)

Esilämmitä 180 asteeseen. Laita kala koriin. Keitä 5 minuuttia. Jätä jäähtymään 10 minuutiksi. Sekoita kala, peruna, inkivääri, chili, kevätsipulit ja korianteri kulhossa. Mausta suolalla ja pippurilla. Muotoile seoksesta 4 pullaa. Sekoita korppujauhot, persilja ja sitruunankuori kulhossa. Siilaa jauhot kulhoon. Vatkaa munat kulhossa. Pyörittele pullat jauhoissa, sitten munissa ja sitten korppujauhoissa. Laita pullat koriin. Keitä 15 minuuttia. Käännä ruoka, kun valmistus on puolessa välissä. Tarjoile sitruunaviipaleiden ja salaatin kanssa.

kasviskevätkääryleet **8 kappaletta**

1 paahdettu seesamöljy
1 valkosipulia (murskattuna)
1 porkkanaraaste
1 punainen paprika viipaleina
50g riisinuudeleita keitettynä
4 filotaikinalevyjä 24 cm x 40 cm
2 soijakastiketta
1 inkivääriä, raastettuna
2 kesäsipulia, pilkottuna
50g pavunversoja
1 (70)
oliiviöljysuihke

Esilämmitä 200 asteeseen. Sekoita seesamöljy, soijakastike, valkosipuli ja inkivääri kulhossa. Lisää vihannekset ja nuudelit ja sekoita. Leikkaa filotaikinalevyt 16 suorakaiteeksi, jokainen 12 cm x 20 cm. Aseta yksi suorakulmio toisen päälle. Laita 2 kukkurallista ruokalusikkaa seosta toisen pitkän sivun viereen. Harjaa vastakkaiseen sivuun vatkattua kananmunaa. Taivuta 2 cm lyhyestä sivusta kohti keskustaa täytteen päälle, rullaa taikina sitten tiiviisti ja paina kiinni. Toista sama kaikille filotaikinalevyille ja täytteille. Suihkuta hieman öljyä kevätrullille ja aseta ne koriin. Keitä 12 minuuttia.

perinteinen Victoria-kuivakakku

150g suolatonta voita
2 (70)
1 Suolaa
2 maitoa
150g hienoa sokeria
150g itsestään nousevia jauhoja
1 vaniljauutetta

tarjoilu:

150g vadelmahilloa
2 kuorrutussokeria
200ml Vuolukermaa

Esilämmitä 170 asteeseen. Voitele pyöreä 16 cm kakkuvuoka. Sekoita voi ja hienosokeri vaahdoksi, vatkaa sitten joukkoon kananmunat. Siivilöi jauhot ja suola kulhoon. Lisää seokseen. Sekoita vanilja ja maito. Lisää seokseen. Kaada seos vuokaan. Keitä 50 minuuttia. Kakkuun pistetyn tikun pitäisi tulla ulos puhtaana ja kuivana. Anna jäähtyä ritilällä. Vatkaa kerma ja tomusokeri pehmeäksi vaahdoksi. Kun kakku on jäähtynyt, halkaise se kahteen osaan. Levitä alempaan kerrokseen vadelmahilloa ja kermavaahtoa. Aseta toinen kerros alemman kerroksen päälle, sirottele päälle tomusokeria ja tarjoile.

VALMISTUSAJAT & TURVALLISUUS

- Käytä näitä ohjeellisia aikoja grillatessasi.
- Valmista liha, kana ja lihatuotteet (jauheliha, hampurilaispihvit jne.) kunnes lihan neste on kirkasta. Valmista kala kunnes sen liha on läpikypsää.
- Valmistaessasi esikäsiteltyjä ja pakattuja tuotteita, seuraa pakkauksen ohjeita.

	°C	(min)	ravista/käännä puolessa välissä valmistusta
perunat ja ranskalaiset			
ohuet pakasteranskalaiset	200	9-16	ranskalaiset on pakattava väljästi, anna ilman päästä niiden väliin
paksut pakasteranskalaiset	200	11-20	
kotona tehdyt ranskalaiset (8x8 mm)	200	10-16	huuhtele, kuivaa talouspaperiin, lisää suolaa, pippuria ja 1 tl öljyä
kotona tehdyt lohkoperunat	180	18-22	
kotona tehdyt perunakuutiot	180	12-18	
kuoriperunat	180	30-40	saat rapean kuoren hieromalla niihin öljyä

	°C	(min)	ravista/käännä puolessa välissä valmistusta
paistetut perunat	180	25-35	huuhtele, kuivaa talouspaperiin, lisää suola, pippuri, murskattu rosmariini (valinnainen) ja 1 tl öljyä
rösti	180	15-18	
perunagratiini	200	15-18	
pakastetut sipulirenkaat	180	10-15	
kala			
pakastetut kalapihvit, isot	180	20-25	
pakastetut kalapihvit, pienet	180	15-20	
kalapihvit, isot	180	15-20	
kalapihvit, pienet	180	10	
pakastetut meriravunpyrstöt	180	10-15	
liha ja kana			
paisti	180	8-12	
porsaankyljykset	180	10-14	
jauhelihapihvi	180	7-14	
nakit	180	10	
koivet	180	18-22	
kananrinta	180	10-15	
kanankoivet	180	25-30	aika riippuu ruokakappaleen koosta
luuttomat esimuotoillut kanatuotteet (pakastetut)	180	15	
kanapuikot	180	10-15	paloittele liha puikoiksi, pyörittele munassa ja sen jälkeen maustetuissa korppujauhoissa
leike (kana/vasikka/porsas)	180	15	nuiji liha ohueksi, voitele munalla ja sitten maustetuilla korppujauhoilla
paistetut kasvikset	180	25-30	lisää suola, pippuri ja 1 tl öljyä, lisää hieman kastiketta 5 minuuttia ennen valmistumista (chiliä, makeaa chiliä, valkosipulia jne.)
pikkupurtavat			
nakkipasteija	200	13-15	
kevätkääryleet	200	8-10	
pakastetut kananuggetit	200	6-10	
pakastetut kalapuikot	200	6-10	
pakastetut leivitetyt juustopalat	180	8-10	
höyrytetyt vihannekset	150	10	
samosat	180	20	
pakastetut samosat	180	10-15	
ankkarullat	180	20	
pakastetut ankkarullat	180	10-15	
tortillat	200	5-10	saat rapean pinnan hieromalla öljyllä
scotch eggs	170	15-20	aika riippuu ruokakappaleen koosta
leivonta			
kakku	150	20-25	
quiche	180	20-22	
muffinssi	200	15-18	
makeat välipalat	150	20	

иллюстрации	7 дверца	14 блокировка
1 корпус	8 ручка	15 ручка корзины
2 таймер	9 шпилька	16 разблокировка
3 регулятор температуры	10 решетка	17 поддон
3 отверстие	11 корзина	можно мыть в посудомоечной машине
5 индикатор питания	12 ушко	
6 индикатор термостата	13 разъем	

Прочтите инструкции, сохраните их, при передаче сопроводите инструкцией. Перед применением изделия снимите с него упаковку.

ВАЖНЫЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

Следуйте основным инструкциям по безопасности, включая следующие:

1 Использование данного устройства детьми старше 8 лет, лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, недостатком опыта или знаний допускается при условии контроля или инструктажа и осознания связанных рисков. Детям запрещено играть с устройством. Очистку и обслуживание устройства могут выполнять дети старше 8 лет при условии наблюдения взрослыми. Храните устройство и кабель в недоступном для детей до 8 лет месте.

Поверхности прибора нагреваются.

2 Не подсоединяйте прибор через таймер или систему дистанционного управления.

3 Если кабель поврежден, он должен быть заменен производителем, сервисным агентом или другим квалифицированным лицом для предотвращения опасности.

Не погружайте прибор в жидкость.

Из отверстий будет выбрасываться пар — будьте осторожны.

4 Не используйте прибор рядом с горючими материалами (например, занавесками) или под ними.

5 Готовьте мясо, птицу и продукты их переработки (фарш, рубленые бифштексы и т. д.) до тех пор, пока выделяемый сок не станет прозрачным. Готовьте рыбу до тех пор, пока мякоть не станет полностью матовой.

6 Используйте прибор только при установленном поддоне.

7 Прибор предназначен только для приготовления пищи.

8 Не используйте прибор, если он поврежден или работает с перебоями.

только для бытового использования

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ПРИБОРА

- Съемные детали следует мыть вручную.
- Поначалу этот элемент может слегка дымиться.
- Может появиться небольшой запах, но волноваться не стоит. Обеспечьте хорошую вентиляцию комнаты.

КАК ЭТО РАБОТАЕТ

- Оно подобно канальной печи, осуществляя тепловую обработку продуктов с помощью горячего воздуха и теплового излучения.
- Добавляйте масло поверх пищи, не заливайте его в корзину.
- Отсчет делений таймера идет по часовой стрелке. Установите его на 5 минут больше необходимого времени, а затем верните в нужное положение.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1 Устанавливайте прибор на устойчивую, горизонтальную, термостойкую поверхность.
2 Оставьте по меньшей мере 50 мм пространства вокруг устройства.
3 Наденьте кухонные рукавицы (или воспользуйтесь тряпкой).
- Корзину нужно установить на термостойкую подставку или тарелку.
- При использовании гриля или шпилек вам понадобится набор неметаллических щипцов.

4 Чтобы заблокировать ручку корзины, нажмите на большую центральную секцию ручки.
5 Малый конец этой секции выдвинется из противоположной стороны ручки корзины.
6 Чтобы разблокировать ручку, нажмите на малую часть секции ручки корзины.
7 Откройте дверцу.
8 Разблокируйте ручку корзины.
9 Наденьте разъем, находящийся на конце ручки корзины, на ушко корзины.
10 Заблокируйте ручку корзины.
11 Выньте корзину из прибора.
12 Убедитесь, что поддон установлен.
13 Закройте дверцу.

ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЙ НАГРЕВ

14 Вставьте вилку в розетку.
15 На регуляторе температуры установите необходимую температуру.
16 Установите таймер на 5.
17 Загорится индикатор питания.
18 Засветится индикатор термостата, после чего он будет гаснуть, и загораться по мере поддержания термостатом температуры.
19 Когда значение таймера достигает 0, устройство выключается.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

20 Поместите продукты в корзину – не переполняйте корзину.
21 Оставьте пространство для циркуляции горячего воздуха между ломтями продуктов.
22 Откройте дверцу.
23 Вставьте корзину в прибор.
24 Разблокируйте ручку корзины.
25 Отсоедините ручку от корзины.
26 Закройте дверцу.
27 Установите таймер на нужное время.

ВСТРЯХНИТЕ КОРЗИНУ

28 В середине процесса приготовления извлеките корзину, встряхните ее и/или переверните продукты, затем снова поместите корзину в корпус.
29 Устройство отключится при открытии дверцы, затем снова включится после ее закрытия.
30 Таймер продолжит обратный отсчет времени.
31 Когда значение таймера достигает 0, устройство выключается.
32 Отключите прибор от электросети.
33 Чтобы выключить питание устройства вручную, установите таймер на 0.

ЗАКОНЧИЛИ?

34 Откройте дверцу.
35 Присоедините ручку корзины.
36 Выньте корзину из прибора.
37 Проверьте, приготовлены ли продукты. В случае сомнений увеличьте время приготовления еще на несколько минут.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ РЕШЕТКИ

38 Решетка используется для приготовления тостов, бекона и жарки на гриле любых других продуктов, толщина которых не превышает 15 мм.
39 Во время приготовления продукты необходимо перевернуть хотя бы один раз.
40 Можно перевернуть вверх дном решетку и использовать ее для поддержки шпилек.
41 Во время приготовления покрутите шпильки 2-3 раза.
42 Готовить можно и на поддоне, однако при этом следует внимательно следить за уровнем сока в лотке и опустошать его, прежде чем он переполнится.

УХОД И ОБСЛУЖИВАНИЕ

43 Отключите прибор от розетки и дайте ему остыть.
44 Протрите поверхность чистой влажной тканью.
45 Съемные детали следует мыть вручную.
Эти детали можно мыть в посудомоечной машине.
46 Экстремальная среда внутри прибора может влиять на покрытие.
47 Повреждения могут быть только внешними, не влияющими на работу прибора.

ЗАЩИТА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

Для того чтобы избежать угроз для здоровья и окружающей среды из-за вредных веществ в электрических и электронных товарах, приборы, отмеченные данным символом, должны утилизироваться не как не отсортированные бытовые отходы, а как восстановленные или повторно использованные.

рецепты

столовая ложка (15 мл)	щепотка
чайная ложка (5 мл)	g граммы
веточка	ml миллилитры
зубок(-ки)	(70) яйцо, большое (63-73г)

шпильки для тикка из курицы **2 порции**

100g йогурт	25 ml лимонный сок
1 гарам масала	1 паприка
1 молотый кумин	½ соль
250g куриные бедрышки	

Нарежьте курицу кубиками по 25 мм. Смешайте все ингредиенты в миске. Накройте миску и охладите в течение 1 часа. Предварительно нагрейте при температуре в 200 градусов. Наденьте курицу на шпильки. Установите шпильки на решетку. Готовьте в течение 15 мин. Переверните продукт на середине процесса приготовления. Подавайте с салатом из огурцов, помидоров и красного лука.

дольки картофеля с розмарином и чесноком **гарнир на 4 порции**

500g ломтики картофеля	3 чеснока (измельченного)
3 розмарин, нарезанный	2 оливковое масло
1 соль	1 семолина/полента мелкого помола

Предварительно нагрейте при температуре в 200 градусов. Смешайте все ингредиенты в миске. Поместите смесь в корзину. Готовьте в течение 30 мин. Встряхните корзину на середине процесса приготовления.

кусочки рыбы, обжаренные в кляре **2 порции**

75g панировочные сухари
1 лимонная цедра, тертая
2 (70)
2 петрушка (нарезанная)
50g мука
350g треска/пикша

Порежьте рыбу полосками по 2 см. Смешайте панировочные сухари, петрушку и цедру лимона в миске. Насыпьте муку в чашу. Разбейте в миску яйца. Обваляйте рыбу в муке, затем в яйце, затем в панировочных сухарях. Выложите рыбу на тарелку. Накройте и охладите в течение 30 минут. Предварительно нагрейте при температуре в 180 градусов. Поместите рыбу в корзину. Готовьте в течение 15 мин. Переверните продукт на середине процесса приготовления. Подавайте с дольками лимона.

кебаб из ягнятины со средиземноморскими овощами **2 порции**

2 оливковое масло
1 молотый кумин
250g ягнятина
1 чесночное пюре
1 сушеный орегано

овощи:

1 красный перец, ломтиками
2 помидоры, четвертями
2 оливковое масло
соль и перец
1 кабачок, ломтиками
1 чесночное пюре
1 красный виноградный уксус

Порежьте мясо кубиками по 25 мм. Смешайте масло, чеснок, кумин, орегано и ягнятину в миске. Накройте миску и охладите в течение 1 часа. Извлеките ягнятину из холодильника за полчаса до приготовления. Наденьте ягнятину на шпильки. Приправьте солью и перцем. Установите шпильки на решетку. Смешайте овощи, чеснок, масло и уксус. Приправьте солью и перцем. Поместите смесь в корзину. Предварительно нагрейте при температуре в 200 градусов. Готовьте в течение 15 мин. Переверните продукт на середине процесса приготовления. Подавайте с соусом из йогурта и мяты.

жаренная курица с фенхелем **4 порции**

2 клубни фенхеля, ломтиками
½ лимон
2 оливковое масло
4 чеснока (измельченного)
1 kg курица
соль и перец

Предварительно нагрейте при температуре в 180 градусов. Поместите фенхель и чеснок в корзину. Поместите лимон внутрь курицы. Натрите кожицу оливковым маслом. Приправьте солью и перцем. Поместите курицу в корзину. Готовьте в течение 50 мин. Встряхните корзину на середине процесса приготовления. Дайте постоять 10 минут перед подачей.

салат из жареной тыквы и красного перца **2 порции гарнир на 4 порции**

800g мускатная тыква, очищенная
2 тимьян
2 красный перец, ломтиками
150g козий сыр (мягкий)
1 хересный уксус/красный виноградный уксус
2 оливковое масло
соль и перец
50g листья рукколы
50g тыквенные семечки

Предварительно нагрейте при температуре в 200 градусов. Порежьте тыкву кубиками по 25 мм. Смешайте тыкву, масло и тимьян в миске. Приправьте солью и перцем. Поместите смесь в корзину. Готовьте в течение 20 мин. Встряхните корзину на середине процесса приготовления. Добавьте перец. Готовьте в течение 10 мин. Выложите смесь в сервировочную тарелку. Дайте остыть в течение 10 минут. Добавьте уксус и листья рукколы, встряхните, чтобы смешать. Сверху посыпьте кусочками козьего сыра и тыквенными семечками.

ростбиф с корнеплодами **4 порции**

2 небольшая морковь, ломтиками
2 небольших пастернака, ломтиками
1 красный лук (тонкими дольками)
2 тимьян
2 мед
2 оливковое масло
1 kg говядина, внутренняя часть тазобедренного отруба
соль и перец

Время приготовления указано для говядины слабой прожарки. Чтобы хорошо прожарить, добавьте 15 минут. Предварительно нагрейте при температуре в 180 градусов. Смешайте овощи, тимьян, травы, мед и масло в миске. Поместите смесь в корзину. Поверх положите говядину. Приправьте солью и перцем. Готовьте в течение 60 мин. Переверните продукт на середине процесса приготовления. Дайте постоять 10 минут перед подачей.

рыбные котлеты из лосося, имбиря и перца чили **2 порции**

250g филе лосося
200g картофельное пюре
1 имбирная паста
1 перец чили, нарезанный
4 зеленый лук, нарезанный
1 кориандр, нарезанный
75g панировочные сухари
50g мука
2

Предварительно нагрейте при температуре в 180 градусов. Поместите рыбу в корзину. Готовьте в течение 5 мин. Дайте остыть в течение 10 минут. Смешайте рыбу, картофель, имбирь, перец чили, зеленый лук и кориандр в миске. Приправьте солью и перцем. Сформируйте из смеси 4 лепешки. Смешайте панировочные сухари, петрушку и цедру лимона в миске. Насыпьте муку в чашу. Разбейте в миску яйца. Обваляйте лепешки в муке, затем в яйце, а затем в панировочных сухарях. Поместите лепешки в корзину. Готовьте в течение 15 мин. Переверните продукт на середине процесса приготовления. Подавайте с дольками лимона и салатом.

фаршированные блинчики с овощами **на 8 штук**

1 жареное кунжутное масло
2 соевого соуса
1 чеснока (измельченного)
1 имбирь, тертый
1 морковь, измельченная на терке
2 зеленый лук, нарезанный
1 красный перец, ломтиками
50g ростки сои
50g мелкая рисовая лапша, вареная
1
4 листы слоеного теста, 24 см x 40 см
оливковое масло в спрее

Предварительно нагрейте при температуре в 200 градусов. Смешайте кунжутное масло, соевый соус, чеснок и имбирь в миске. Добавьте овощи и лапшу, затем встряхните, чтобы смешать. Порежьте листы слоеного теста на 16 прямоугольников размером 12 см x 20 см каждый. Положите один прямоугольник поверх другого. Положите 2 столовые ложки с горкой смеси вдоль одного длинного края. Смажьте противоположный край взбитым яйцом. Загните 2 см короткого края внутрь по направлению к центру так, чтобы накрыть начинку, затем туго закатайте и зажмите, чтобы запечатать. Выполните эти действия с остальными кусочками слоеного теста и начинкой. Слегка сбрызните блинчики оливковым маслом, затем положите их в корзину. Готовьте в течение 12 мин.

классический бисквитный торт Victoria sponge (губка Виктории)

150g несоленое сливочное масло
2 (70)
1 соль
2 молоко

150g мелкий сахарный песок
150g блинная мука
1 ванильный экстракт

для подачи:

150g малиновое варенье
2 сахарная пудра

200ml жирные сливки

Предварительно нагрейте при температуре в 170 градусов. Смажьте маслом круглую форму для пирога диаметром 16 см. Смешайте сливочное масло и сахарную пудру так, чтобы смесь посветлела и стала пушистой, затем вбейте яйца. Просейте муку и соль в миску. Добавьте в смесь. Смешайте ваниль и молоко. Добавьте в смесь. Налейте смесь в форму для пирога. Готовьте в течение 50 мин. Вставленная в пирог шпилька должна выйти из него чистой. Остужайте на решетке. Взбейте сливки и сахарную пудру до мягких пиков. Когда пирог остынет, разрежьте его пополам по горизонтали. Намажьте нижнюю половину малиновым вареньем, затем взбитыми сливками. Поверх положите вторую половину, посыпьте сахарной пудрой и подайте.

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И БЕЗОПАСНОСТЬ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

- Время приготовления указано приблизительно.
- Готовьте мясо, птицу и продукты их переработки (фарш, рубленые бифштексы и т. д.) до тех пор, пока выделяемый сок не станет прозрачным. Готовьте рыбу до тех пор, пока мякоть не станет полностью матовой.
- При приготовлении фасованных пищевых продуктов следуйте указаниям на упаковке или этикетке.

	°C	(min)	встряхните/переверните продукты на середине процесса приготовления
картофель и ломтики			
тонкие замороженные ломтики картофеля	200	9-16	ломтики следует располагать свободно, чтобы обеспечить обдув воздухом
толстые замороженные ломтики картофеля	200	11-20	
ломтики собственного приготовления (8 × 8 мм)	200	10-16	ополосните, вытрите, обваляйте в соли, перце и одной чайной ложке масла
дольки картофеля собственного приготовления	180	18-22	
кубики картофеля собственного приготовления	180	12-18	
картошка в мундире	180	30-40	для хрустящей кожуры, натрите маслом
жареный картофель	180	25-35	ополосните, вытрите, обваляйте в соли, перце, размолотом розмарине (при желании) и одной чайной ложке масла
рости	180	15-18	
картофельный гратен	200	15-18	
замороженные луковые кольца	180	10-15	
рыба			
замороженные рыбные котлеты, крупные	180	20-25	
замороженные рыбные котлеты, мелкие	180	15-20	
рыбные котлеты, крупные	180	15-20	
рыбные котлеты, мелкие	180	10	
замороженные креветки	180	10-15	

	°C	(min)	**встряхните/переверните продукты на середине процесса приготовления**
мясо и птица			
стейк	180	8-12	
свиные отбивные	180	10-14	
гамбургер	180	7-14	
сосиски	180	10	
ножки	180	18-22	
куриная грудка	180	10-15	
куриные бедрышки	180	25-30	время зависит от размера порции
формованные изделия из курятины без костей (замороженные)	180	15	
куриные кусочки	180	10-15	порежьте мясо на полоски, обваляйте в яйце, затем в приправленных панировочных сухарях
шницель (курятина/говядина/свинина)	180	15	отбейте мясо, покройте яйцом, затем приправленными панировочными сухарями
обжаривание с помешиванием	180	25-30	обваляйте в соли, перце и 1 чайной ложке масла, добавьте немного соуса за 5 минут до готовности (чили, сладкий чили, чесночный и т. д.)
снэки			
булочка с сосиской	200	13-15	
фаршированные блинчики	200	8-10	
замороженные куриные наггетсы	200	6-10	
замороженные рыбные палочки	200	6-10	
замороженные сырные снэки в панировочных сухарях	180	8-10	
фаршированные овощи	150	10	
самса	180	20	
замороженная самса	180	10-15	
утиные рулетики	180	20	
замороженные утиные рулетики	180	10-15	
тортильи	200	5-10	для хрустящей поверхности, натрите маслом
яйца по-шотландски	170	15-20	время зависит от размера порции
выпечка			
пирог	150	20-25	
киш	180	20-22	
маффины	200	15-18	
сладкие снэки	150	20	

Přečtěte si pokyny a uschovejte je. Pokud zařízení předáte dál, předejte ho i s návodem. Před použitím odstraňte všechny obaly.

DŮLEŽITÁ BEZPEČNOSTNÍ OPATŘENÍ

Dodržujte základní bezpečnostní pokyny, jako jsou:

1 Tento přístroj mohou používat děti ve věku od 8 let a osoby se sníženými fyzickými, senzorickými či mentálními schopnostmi nebo osoby, které výrobek nikdy nepoužívaly nebo jej neznají, pokud tak činí pod dozorem/byly poučeny a rozumí souvisejícím rizikům.

- S přístrojem si nesmějí hrát děti.
- Děti nesmějí provádět čištění a běžnou údržbu, pokud nedosáhly věku alespoň 8 let a nejsou-li pod dozorem.
- Přístroj i kabel uchovávejte mimo dosah dětí mladších 8 let.

Povrchy přístroje budou pálit.

2 Přístroj nepřipojujte přes časovač nebo systém dálkového ovládání.

3 Pokud je poškozený kabel, musí jej vyměnit výrobce, jeho servisní zástupce nebo osoba podobně kvalifikovaná, aby nedošlo k riziku.

Neponořujte přístroj do kapaliny.

Z ventilů bude vycházet pára – držte si odstup.

4 Přístroj nepoužívejte blízko či pod hořlavými materiály (např. záclonami).

5 Maso, drůbež a druhotné výrobky (mleté maso, burgery, atd.) připravujeme tak dlouho, dokud výrazně nepouští šťávu. Rybu grilujeme tak dlouho, dokud celkově neztmavne.

6 Přístroj nepoužívejte bez nasunutého odkapávacího tácu.

7 Přístroj nepoužívejte k žádným jiným účelům než k přípravě jídla.

8 Nepoužívejte žádné kovové či ostré předměty – poškodili byste nepřilnavý povrch.

jen pro domácí použití

PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

- Ručně umyjte snímatelné díly.
- Zpočátku může topné těleso trochu dýmit.
- Může to nepatrně zapáchat, ale nejde o nic rizikového. Ověřte, zda je místnost správně odvětrávaná.

JAK TO FUNGUJE

- Princip je podobný jako u horkovzdušné trouby, čili k úpravě pokrmů se používá horký vzduch a sálavé teplo.
- Olejem potraviny jen pokropte, nelijte olej do koše.
- Časovač je hodinový strojek. Otočte jím o 5 minut dále, než je čas, který potřebujete, potom jím pootočte zpět na vámi požadovaný čas.

PŘÍPRAVA

1 Umístěte spotřebič na stabilní, rovnou plochu odolnou vůči teplu.

2 Kolem přístroje mějte volný prostor alespoň 50 mm do všech stran.

3 Mějte při ruce rukavice na pečení (či utěrku).

- Budete potřebovat tepelně odolnou podložku či jídelní talíř, abyste mohli koš někam položit.

nákresy

1 tělo
2 časovač
3 regulátor teploty
3 ventil
5 kontrolka připojení k síti
6 kontrolka termostatu
7 dvířka
8 držadlo
9 špízové jehly
10 stojan
11 koš
12 příchytka
13 otvor
14 zamknout
15 držadlo koše
16 odemknout
17 odkapávací tác
vhodné pro mytí v myčce

- Když budete chtít grilovat nebo použít špízové jehly, budete potřebovat soupravu kleští z nekovového materiálu.

4 Pro uzamčení držadla koše zamáčkněte velký střední díl do držadla.
5 Malý konec tohoto dílu bude vyčnívat na protější straně držadla koše.
6 Pro odemčení držadla koše zamáčkněte malou část dílu do držadla koše.
7 Otevřete dvířka.
8 Odemkněte držadlo koše.
9 Držadlo koše nasuňte otvorem na jeho konci na příchytku na koši.
10 Uzamkněte držadlo koše.
11 Koš z přístroje vyjměte.
12 Zkontrolujte, zda je nasunutý odkapávací tác.
13 Uzavřete dvířka.

PŘEDEHŘÁTÍ

14 Zasuňte zástrčku do zásuvky.
15 Regulátor teploty nastavte na požadovanou teplotu.
16 Časovač nastavte na 5.
17 Rozsvítí se kontrolka připojení k síti.
18 Rozsvítí se kontrolka termostatu. Kontrolka se střídavě zapíná či vypíná, podle toho jak termostat udržuje teplotu.
19 Když se časovač vrátí na 0, přístroj se vypne.

POUŽITÍ

20 Do koše vložte jídlo – koš nepřeplňujte.
21 Nechte mezi jednotlivými kousky jídla prostor, aby horký vzduch mohl proudit.
22 Otevřete dvířka.
23 Vložte koš do přístroje.
24 Odemkněte držadlo koše.
25 Držadlo od koše oddělte.
26 Uzavřete dvířka.
27 Na časovači nastavte vámi požadovaný čas.

PROTŘEPÁNÍ KOŠE

28 Až budete v polovině přípravy, vyjměte koš a zatřepte jím, anebo potraviny v něm otočte. Potom vložte koš zpět do těla.
29 Po otevření dvířek se přístroj vypne, po jejich zavření se opět zapne.
30 Časovač bude dál odpočítávat čas.
31 Když se časovač vrátí na 0, přístroj se vypne.
32 Vytáhněte přístroj ze zásuvky.
33 Pokud chcete přístroj vypnout manuálně, otočte časovačem na 0.

HOTOVO?

34 Otevřete dvířka.
35 Nasaďte držadlo koše.
36 Koš z přístroje vyjměte.
37 Zkontrolujte, zda je jídlo hotové. Pokud si nejste zcela jisti, nechte ho ještě chvíli vařit.

POUŽITÍ STOJANU

38 Stojan používejte na toasty, slaninu či grilování potravin, které jsou tenčí než 15 mm.
39 Grilované potraviny alespoň jednou během přípravy otočte.
40 Stojan můžete otočit vzhůru nohama a usadit do něj špízové jehly.
41 Jehly 2 či 3 krát během přípravy otočte.
42 Potraviny lze připravovat i na odkapávacím tácu, ale musíte bedlivě kontrolovat hladinu šťáv v tácu a vyprázdnit jej dřív, než přeteče.

PÉČE A ÚDRŽBA

43 Přístroj vypojte ze sítě a nechte vychladnout.
44 Všechny plochy otřete čistým vlhkým hadrem.
45 Ručně umyjte snímatelné díly.
Tyto díly můžete umýt v myčce na nádobí.
46 Extrémní prostředí uvnitř myčky může ovlivnit povrchovou úpravu zařízení.
47 Poškození je pak pouze kosmetického rázu, čili nemělo by dojít k ovlivnění provozu přístroje.

OCHRANA ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ

Aby nedošlo k ohrožení zdraví a životního prostředí vlivem nebezpečných látek obsažených v elektrických a elektronických produktech, spotřebiče označené tímto symbolem nesmějí být vhazovány do směsného odpadu, ale je nutno je obnovit, znovu použít nebo recyklovat.

recepty

polévková lžíce (15 ml)
čajová lžička (5 ml)
snítka
stroužek (stroužky)
špetka
g gramy
ml mililitry
(70) vejce, velké (63-73 g)

kuřecí špízy tikka **pro 2 osoby**

100g jogurt
1 garam masala
1 mletý římský kmín
250g kuřecí stehna
25 ml citrónová šťáva
1 paprika
½ sůl

Kuře nakrájejte na 25 mm kostky. Všechny ingredience smíchejte v míse. Přikryjte a dejte na 1 hodinu do ledničky. Předehřejte na 200. Kuřecí maso napíchejte na špízové jehly. Špízové jehly uložte do stojanu. 15 minuty vařte. V polovině přípravy kousky obraťte. Podávejte se salátem z okurků, rajčat a červené cibule.

jehněčí kebab se středomořskou zeleninou **pro 2 osoby**

2 olivový olej
1 mletý římský kmín
250g jehněčí maso
1 česnekové pyré
1 sušené oregáno

zelenina:

1 červená paprika, na plátky
2 rajčata, na čtvrtky
2 olivový olej
sůl a pepř
1 cuketa, na plátky
1 česnekové pyré
1 červený vinný ocet

Maso nakrájejte na 25 mm kostky. V míse smíchejte jehněčí maso s olejem, česnekem, římským kmínem a oreganem. Přikryjte a dejte na 1 hodinu do ledničky. Jehněčí maso z lednice vyjměte půl hodiny před vařením. Jehněčí maso napíchejte na špízové jehly. Dochuťte solí a pepřem. Špízové jehly uložte do stojanu. Zeleninu smíchejte s česnekem, olejem a octem. Dochuťte solí a pepřem. Směs vložte do koše. Předehřejte na 200. 15 minuty vařte. V polovině přípravy kousky obraťte. Podávejte s jogurtem a mátovým dipem.

rybí goujons **pro 2 osoby**

75g strouhanka	2 petržel (nasekaná)
1 citrónová kůra - nastrouhat	50g jemná pšeničná mouka
2	350g treska

Rybí maso nakrájejte na 2 cm proužky. V míse smíchejte strouhanku, petržel a citrónovou kůru. Prosejte mouku do mísy. V další míse rozšlehejte vejce. Rybí maso obalte v mouce, pak ve vejci a nakonec ve strouhance. Položte rybí maso na talíř. Přikryjte a dejte na 30 minut do ledničky. Předehřejte na 180. Rybí maso vložte do koše. 15 minuty vařte. V polovině přípravy kousky obraťte. Podávejte s citrónovými klínky.

rostbíf s kořenovou zeleninou **pro 4 osoby**

2 malé mrkve, na plátky	2 malé pastináky, na plátky
1 červená cibule (tenké klínky)	2 tymián
2 med	2 olivový olej
1 kg hovězí špička	sůl a pepř

Uvedený čas přípravy je pro středně propečené hovězí. Aby bylo maso zcela propečené, přidejte 15 minut. Předehřejte na 180. Zeleninu smíchejte v míse s tymiánem, bylinkami, medem a olejem. Směs vložte do koše. Hovězí maso položte nahoru. Dochuťte solí a pepřem. 60 minuty vařte. V polovině přípravy kousky obraťte. Před podáváním nechte 10 minut odpočívat.

pečené kuře s fenyklem **pro 4 osoby**

2 cibulky fenyklu, na plátky	4 česnek (rozdrcený)
½ citron	1 kg kuře
2 olivový olej	sůl a pepř

Předehřejte na 180. Fenykl s česnekem vložte do koše. Citron natlačte do kuřete. Do kůže vetřete olivový olej. Dochuťte solí a pepřem. Vložte kuře do koše. 50 minuty vařte. V půlce vaření koš protřepejte. Před podáváním nechte 10 minut odpočívat.

pečená tykev se salátem z červené papriky **pro 2 osoby**
pro 4 osoby jako příloha

800g tykev muškátová, oloupaná	2 olivový olej
2 tymián	sůl a pepř
2 červená paprika, na plátky	1 ocet Sherry/červený vinný ocet
50g listy rukoly	150g kozí sýr (jemný)
50g dýňová semena	

Předehřejte na 200. Tykev nakrájejte na 25 mm kostky. V míse tykev smíchejte s olejem a tymiánem. Dochuťte solí a pepřem. Směs vložte do koše. 20 minuty vařte. V půlce vaření koš protřepejte. Přidejte papriky. 10 minuty vařte. Směs vložte do servírovací mísy. Nechte 10 vychladnout. Přidejte ocet a listy rukoly a důkladně promíchejte. Kozí sýr a dýňová semena rozdrobte a posypte po povrchu.

lososové placičky na zázvoru a chilli **pro 2 osoby**

250g plátek lososa	200g bramborová kaše
1 zázvorová pasta	1 červená chilli paprička, nasekaná
4 jarní cibulka, nakrájená	1 koriandr, nasekaný
75g strouhanka	50g jemná pšeničná mouka
2	

Předehřejte na 180. Rybí maso vložte do koše. 5 minuty vařte. Nechte 10 vychladnout. Rybu smíchejte v míse s bramborami, zázvorem, chilli papričkou, jarní cibulkou a koriandrem. Dochuťte solí a pepřem. Ze směsy udělejte 4 placičky. V míse smíchejte strouhanku, petržel a citrónovou kůru. Prosejte mouku do mísy. V další míse rozšlehejte vejce. Placičky obalte v mouce, pak ve vejci a nakonec ve strouhance. Placičky vložte do koše. 15 minuty vařte. V polovině přípravy kousky obraťte. Podávejte s citrónovými klínky a salátem.

bramborové klínky s rozmarýnem a česnekem **pro 4 osoby jako příloha**

500g americké brambory
3 rozmarýn, nasekaný
1 krupice/jemná polenta
3 česnek (rozdrcený)
2 olivový olej
1 sůl

Předehřejte na 200. Všechny ingredience smíchejte v míse. Směs vložte do koše. 30 minuty vařte. V půlce vaření koš protřepejte.

zeleninové jarní rolky **pro 8 osob**

1 pražený sezamový olej
1 česnek (rozdrcený)
1 mrkev, nastrouhaná
1 červená paprika, na plátky
50g tenké rýžové nudle, vařené
olivový olej ve spreji
2 sójová omáčka
1 zázvor, strouhaný
2 jarní cibulka, nakrájená
50g fazolové klíčky
1 (70)
4 pláty tenkého listového těsta, 24 cm x 40 cm

Předehřejte na 200. V míse smíchejte sezamový olej, sójovou omáčku, česnek a zázvor. Přidejte zeleninu a nudle a důkladně promíchejte. Pláty listového těsta nakrájejte na 16 obdélníků, každý 12 cm x 20 cm. Obdélníky potom naskládejte vždy jeden na druhý. Podél jednoho delšího okraje rozprostřete 2 vrchovaté lžíce směsy. Protilehlou stranu potřete rozšlehaným vejcem. 2 cm kratší strany složte směrem doprostřed, abyste náplň lehce překryli, potom těsto sviňte do úzké rolky a zamáčkněte, aby se rolka zalepila. Opakujte se zbývající částí listového těsta a náplně. Jarní rolky postříkejte troškou oleje a potom je vložte do koše. 12 minuty vařte.

klasický viktoriánský piškot

150g neosolené máslo
2 (70)
1 sůl
2 mléko
150g moučkový cukr
150g samokynoucí mouka
1 výtažek z vanilky

podávání:

150g malinová marmeláda
2 práškový cukr
200ml šlehačka

Předehřejte na 170. Vymažte 16 cm kulatou zapékací mísu tukem. Smíchejte máslo s cukrem krupicí, aby měla směs matný nádech a byla nadýchaná, potom dovnitř rozšlehejte vejce. Do mísy prosejte mouku se solí. Vmíchejte do směsi. Smíchejte vanilku s mlékem. Vmíchejte do směsi. Směs nalijte do zapékací mísy. 50 minuty vařte. Špízová jehla zapíchnutá do buchty by měla být po vytažení čistá. Nechte vychladnout na kovové mřížce. Smetanu s moučkovým cukrem ušlehejte do jemných hrotů. Až bude buchta vychládlá, rozřízněte ji vodorovně napolovic. Horní část spodní půlky potřete malinovou marmeládou a potom ušlehanou smetanou. Horní polovinu dejte nahoru, posypte moučkovým cukrem a podávejte.

ČASY PŘÍPRAVY A BEZPEČNOST POTRAVIN

- Uvedené časy používejte jen jako vodítko.
- Maso, drůbež a druhotné výrobky (mleté maso, burgery, atd.) připravujeme tak dlouho, dokud výrazně nepouští šťávu. Rybu grilujeme tak dlouho, dokud celkově neztmavne.
- Při přípravě balených potravin následujte pokyny uvedené na obalu či etiketě.

	°C	(min)	protřepte/otočte jídlo v polovině vaření
brambory a hranolky			
tenké mražené hranolky	200	9-16	hranolky by se měly vkládat s mezerami, aby mezi nimi proudil vzduch
tlusté mražené hranolky	200	11-20	
domácí hranolky (8×8 mm)	200	10-16	opláchněte je, osušte utěrkou, řádně osolte, přidejte pepř a 1 čajovou lžičku oleje
domácí bramborové klínky	180	18-22	
domácí bramborové kostky	180	12-18	

	°C	(min)	protřepte/otočte jídlo v polovině vaření
plněné brambory	180	30-40	potřete je olejem, aby byly na povrchu křupavé
restované brambory	180	25-35	opláchněte je, osušte utěrkou, řádně osolte, přidejte pepř, drcený rozmarýn (volitelné) a 1 čajovou lžičku oleje
rösti	180	15-18	
gratinované brambory	200	15-18	
mražené cibulové kroužky	180	10-15	
rybí maso			
mražené rybí karbanátky, velké	180	20-25	
mražené rybí karbanátky, malé	180	15-20	
rybí karbanátky, velké	180	15-20	
rybí karbanátky, malé	180	10	
mražené scampi	180	10-15	
maso a drůbež			
steak	180	8-12	
vepřové kotlety	180	10-14	
hamburger	180	7-14	
párky	180	10	
kuřecí paličky	180	18-22	
kuřecí prsa	180	10-15	
kuřecí stehna	180	25-30	čas se odvíjí od velikosti jídla
předtvarované kuřecí produkty bez kostí (mražené)	180	15	
kuřecí goujons	180	10-15	maso nakrájejte na pásky, obalte ve vajíčku a potom v ochucené strouhance
Řízek (schnitzel) (kuřecí/telecí/ vepřový)	180	15	maso naklepejte, obalte ve vajíčku a potom v ochucené strouhance
míchej a smaž (stir-fry)	180	25-30	řádně osolte, přidejte pepř a 1 čajovou lžičku oleje, 5 minut před koncem přidejte trochu omáčky (chilli, sladké chilli, česnek, atd.)
snacky			
klobásová rolka	200	13-15	
jarní rolka	200	8-10	
mražené kuřecí kostky	200	6-10	
mražené rybí prsty	200	6-10	
mražené sýrové tyčinky ve strouhance	180	8-10	
plněná zelenina	150	10	
samosa	180	20	
mražená samosa	180	10-15	
kachní rolky	180	20	
mražené kachní rolky	180	10-15	
tortilly	200	5-10	potřete je olejem, aby byly na povrchu křupavé
skotská vejce	170	15-20	čas se odvíjí od velikosti jídla
pečení			
buchta	150	20-25	
quiche	180	20-22	
muffiny	200	15-18	
sladké snacky	150	20	

Prečítajte si pokyny a odložte tak, aby ste ich mohli priložiť pri prípadnom odovzdaní výrobku niekomu inému. Pred použitím odstráňte všetky obaly.

DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ OPATRENIA

Dodržujte základné bezpečnostné opatrenia, vrátane:

1 Tento prístroj môžu používať deti od 8 rokov a osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo psychickými schopnosťami alebo nedostatkom skúseností a vedomostí ak sú pod dozorom/poučení a sú si vedomí s tým spojených rizík.

- Deti sa s prístrojom nemajú hrať.
- Čistenie a používateľská údržba nemajú byť vykonávané deťmi ak nie sú staršie ako 8 rokov a pod dozorom.
- Prístroj a elektrickú šnúru uchovávajte mimo dosahu detí mladších ako 8 rokov.

Povrchy spotrebiča budú horúce.

2 Nepripájajte prístroj pomocou časovača alebo systému diaľkového ovládania.

3 Ak je prívodný kábel poškodený, musí byť vymenený výrobcom, jeho servisným technikom alebo iným kvalifikovaným odborníkom, aby nedošlo k riziku.

Neponárajte spotrebič do tekutiny.

Z otvorov na výstup pary bude unikať para – nepribližujte sa k nim.

4 Nepoužívajte spotrebič v blízkosti alebo pod horľavými materiálmi (napr. záclonami).

5 Mäso, hydinu a jedlá z nich (mleté mäso, hamburgery, atď.) grilujte, až kým z nich nevyteká čistá šťava. Rybu grilujte dovtedy, kým nie je mäso vo všetkých častiach nepriehľadné.

6 Prístroj nepoužívajte bez založenej odkvapkávacej tácky.

7 Nepoužívajte prístroj na žiadny iný účel okrem prípravy jedla.

8 Nepoužívajte tento spotrebič, ak je poškodený alebo má poruchu.

len na domáce použitie

PRED PRVÝM POUŽITÍM

- Odnímateľné časti umývajte ručne.
- Na začiatku môže ohrievacie teleso trochu dymiť.
- Môže to trochu zapáchať, ale nie je to nič, čoho by ste sa mali obávať. Zabezpečte dobré vetranie miestnosti.

AKO TO FUNGUJE

- Je to podobné teplovzdušnej rúre, varenie pomocou horúceho vzduchu a sálavého tepla.
- Olej použite na potretie jedla, nenalievajte olej do košíka.
- Časovač je hodinový strojček. Otočte ho o 5 minút viac ako je čas, ktorý požadujete, potom ho otočte späť na čas, ktorý požadujete.

PRÍPRAVA

1 Spotrebič postavte na stabilný, vodorovný a teplu odolný povrch.
2 Okolo celého spotrebiča nechajte voľný priestor aspoň 50 mm.
3 Majte po ruke kuchynské chňapky (alebo utierku).

nákresy

1 telo
2 časovač
3 regulátor teploty
3 otvor na výstup pary
5 svetelná kontrolka napájania
6 svetielko termostatu
7 dvierka
8 madlo
9 ražeň
10 mriežka
11 košík
12 úchytka
13 otvor
14 zámok
15 rukoväť košíka
16 uvoľniť
17 odkvapkávacia tácka
vhodný do umývačky riadu

- Budete potrebovať tepelne odolnú podložku alebo veľký tanier, na ktoré položíte košík.
- Pri grilovaní alebo používaní ražňov budete potrebovať sadu nekovových kliešťí.

4 Na uzamknutie rukoväte košíka zatlačte do rukoväte veľkú strednú časť.
5 Malá koncová časť bude vyčnievať z opačnej strany rukoväte košíka.
6 Na uvoľnenie rukoväte zatlačte malú časť do rukoväte košíka.
7 Otvorte dvierka.
8 Uvoľnite rukoväť košíka.
9 Zatlačte otvor na konci rukoväte košíka do úchytky na košíku.
10 Uzamknite rukoväť košíka.
11 Vyberte košík z prístroja.
12 Skontrolujte, či je založená odkvapkávacia tácka.
13 Zatvorte dvierka.

PREDHRIATIE

14 Vložte zástrčku do zásuvky na stene.
15 Nastavte ovládač teploty na požadovanú teplotu.
16 Časovač nastavte na 5.
17 Svetelná kontrolka napájania bude svietiť.
18 Termostat bude svietiť a potom sa cyklicky zapínať a vypínať pri udržiavaní teploty.
19 Keď sa časovač vráti do 0, rúra sa vypne.

POUŽITIE

20 Vložte jedlo do košíka – košík neprepĺňajte.
21 Medzi kúskami jedla nechajte priestor na cirkuláciu horúceho vzduchu.
22 Otvorte dvierka.
23 Vložte košík do prístroja.
24 Uvoľnite rukoväť košíka.
25 Odpojte rukoväť z košíka.
26 Zatvorte dvierka.
27 Nastavte časovač na čas, ktorý potrebujete.

POTRASTE KOŠÍKOM

28 V polovici času prípravy jedla vyberte košík, potraste ním a/alebo otočte jedlo na druhú stranu, potom vráťte košík do tela prístroja.
29 Prístroj sa vypne, keď otvoríte dvierka, a potom sa znovu zapne, keď ich zatvoríte.
30 Časovač bude pokračovať v odpočítavaní.
31 Keď sa časovač vráti do 0, rúra sa vypne.
32 Odpojte prístroj z elektrickej siete.
33 Ak chcete prístroj vypnúť ručne, otočte časovač na 0.

HOTOVO?

34 Otvorte dvierka.
35 Pripojte rukoväť košíka.
36 Vyberte košík z prístroja.
37 Skontrolujte, či je jedlo uvarené. Ak máte pochybnosti, varte ho o čosi dlhšie.

POUŽÍVANIE MRIEŽKY

38 Mriežku používajte na hrianky, slaninu, alebo grilovanie čohokoľvek menej hrubého ako 15 mm.
39 Počas grilovania aspoň raz otočte jedlo, ktoré grilujete.
40 Mriežku môžete otočiť naopak a použiť ju ako stojan na ražne.
41 Ražne otočte počas prípravy jedla 2 alebo 3 krát.
42 Jedlo môžete pripravovať na odkvapkávacej tácke, ale dávajte dobrý pozor na množstvo šťavy v tácke, a vyprázdnite ju predtým, ako by mohla vytiecť von.

STAROSTLIVOSŤ A ÚDRŽBA

43 Spotrebič vytiahnite zo zásuvky a nechajte vychladnúť.
44 Všetky povrchy utrite čistou vlhkou utierkou.
45 Odnímateľné časti umývajte ručne.
Tieto časti môžete umývať v umývačke riadu.
46 Extrémne prostredie v umývačke riadu môže zmeniť povrchovú úpravu príslušenstva.
47 Prípadné poškodenie by malo byť iba kozmetické, a nemalo by ovplyvniť fungovanie prístroja.

OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA

Aby nedošlo k ohrozeniu zdravia a životného prostredia vplyvom nebezpečných látok v elektrických a elektronických produktoch, nesmú byť spotrebiče označené týmto symbolom likvidované s netriedeným komunálnym odpadom. Je nutné ich triediť, znova použiť alebo recyklovať.

recepty

polievková lyžica (15ml)
čajová lyžička (5ml)
vetvička
strúčik (ov)
štipka
g gramov
ml mililitrov
(70) vajce, veľké (63-73)

ražne s kuracím tikka **2 porcie**

100g jogurt
1 garam masala
1 mletá rasca
250g kuracie stehná
25 ml citrónová šťava
1 paprika
½ soľ

Nakrájajte kuracie mäso na kocky veľkosti 25 mm. Zmiešajte všetky prísady v miske. Prikryte a odložte do chladničky na 1 hodinu. Predhrejte rúru na 200. Napichajte kuracie mäso na ražne. Poukladajte ražne na mriežku. Varte 15 minúty. V polovici prípravy jedlo otočte. Podávajte so šalátom z uhoriek, paradajok a červenej cibule (šalotky).

jahňacie kebaby so stredomorskou zeleninou **2 porcie**

2 olivový olej
1 mletá rasca
250g jahňacie mäso
1 cesnaková pasta
1 sušeného oregana

zelenina:

1 červená paprika, nakrájaná
2 paradajky, na štvrte
2 olivový olej
soľ a čierne korenie
1 cukete, nakrájaná
1 cesnaková pasta
1 ocot z červeného vína

Nakrájajte mäso na kocky veľkosti 25 mm. Zmiešajte v miske olej, cesnak, rascu a oregano a jahňacie mäso. Prikryte a odložte do chladničky na 1 hodinu. Vyberte jahňacie z chladničky pol hodinu pred tepelnou úpravou. Napichajte jahňacie mäso na ražne. Ochuťte soľou a čiernym korením. Poukladajte ražne na mriežku. Zmiešajte zeleninu, cesnak, olej a ocot. Ochuťte soľou a čiernym korením. Zmes vložte do košíka. Predhrejte rúru na 200. Varte 15 minúty. V polovici prípravy jedlo otočte. Podávajte s jogurtom a mätovou omáčkou.

pečené zemiaky s rozmarínom a cesnakom **ako príloha pre 4 osoby**

500g opekané americké zemiaky 3 cesnak (pretlačený)
3 rozmarín, nasekaný
2 olivový olej
1 pšeničná krupicová múka/jemná kukuričná múka
1 soľ

Predhrejte rúru na 200. Zmiešajte všetky prísady v miske. Zmes vložte do košíka. Varte 30 minúty. V polovici tepelnej úpravy košíkom potraste.

rybie prsty **2 porcie**

75g strúhanka
2 petržlen (nasekaný)
1 citrónová kôra, postrúhaná
50g čistá múka
2 (70)
350g treska

Nakrájajte rybu na 2cm prúžky. Zmiešajte v miske strúhanku, petržlen a citrónovú šťavu. Múku preosejte do misy. V miske rozšľahajte vajcia. Obaľte rybu v múke, potom vo vajíčku, a potom v strúhanke. Poukladajte rybu na tanier. Prikryte a nechajte odležať v chladničke 30 minút. Predhrejte rúru na 180. Vložte rybu do košíka. Varte 15 minúty. V polovici prípravy jedlo otočte. Podávajte s kúskami citróna.

pečené kura s feniklom **4 porcie**

2 feniklové hlúbiky, nakrájané
4 cesnak (pretlačený)
½ citrón
1 kg kura
2 olivový olej
soľ a čierne korenie

Predhrejte rúru na 180. Vložte do košíka fenikel a cesnak. Citrón zatlačte do kuraťa. Kožu potrite olivovým olejom. Ochuťte soľou a čiernym korením. Vložte kura do košíka. Varte 50 minúty. V polovici tepelnej úpravy košíkom potraste. Pred podávaním nechajte odležať 10 minút.

pečený „squash“ (druh tekvičky) a šalát z červenej papriky **2 porcie** **ako príloha pre 4 osoby**

800g tekvička squash typu „butternut“, ošúpaná
2 olivový olej
2 tymián
soľ a čierne korenie
2 červená paprika, nakrájaná
1 ocot zo sherry/ocot z červeného vína
50g rukola
150g kozí syr (mäkký)
50g tekvicové semienka

Predhrejte rúru na 200. Nakrájajte squash na kocky s veľkosťou 25 mm. V miske zmiešajte squash, olej a tymián. Ochuťte soľou a čiernym korením. Zmes vložte do košíka. Varte 20 minúty. V polovici tepelnej úpravy košíkom potraste. Pridajte papriku. Varte 10 minúty. Zmes preložte do servírovacej nádoby. Nechajte v chlade 10 minút. Pridajte ocot a rukolu a premiešajte. Posypte rozmrveným kozím syrom a tekvicovými semienkami.

lososové, zázvorové a čili rybacie koláčiky **2 porcie**

250g filé z lososa
200g zemiaková kaša
1 zázvorová pasta
1 červená čili paprička, posekaná
4 jarná cibuľka, pokrájaná
1 koriander, posekaný
75g strúhanka
50g čistá múka
2 (70)

Predhrejte rúru na 180. Vložte rybu do košíka. Varte 5 minúty. Nechajte v chlade 10 minút. V mise zmiešajte rybu, zemiaky, zázvor, čili, jarné cibuľky a koriander. Ochuťte soľou a čiernym korením. Vytvarujte zo zmesi 4 hrubšie placky. Zmiešajte v miske strúhanku, petržlen a citrónovú šťavu. Múku preosejte do misy. V miske rozšľahajte vajcia. Obaľte placky v múke, potom vo vajci, potom v strúhanke. Vložte placky do košíka. Varte 15 minúty. V polovici prípravy jedlo otočte. Podávajte s kúskami citróna a šalátom.

pečené hovädzie s koreňovou zeleninou **4 porcie**

2 malé mrkvy, nakrájané
1 červená cibuľa (tenké rezy)
2 med
1 kg chudej hovädziny zo stehna
2 malé paštrnáky, nakrájané na kolieska
2 tymián
2 olivový olej
soľ a čierne korenie

Čas prípravy je pre stredne prepečené hovädzie. Pre celkom prepečené pridajte 15 minút. Predhrejte rúru na 180. Zmiešajte v miske zeleninu, tymian, bylinky, med a olej. Zmes vložte do košíka. Položte na to hovädzie mäso. Ochuťte soľou a čiernym korením. Varte 60 minúty. V polovici prípravy jedlo otočte. Pred podávaním nechajte odležať 10 minút.

jarné zeleninové rolky **8 porcií**

2 sójová omáčka
1 nastrúhaný zázvor
2 jarná cibuľka, pokrájaná
50g fazuľové výhonky
1
1 cesnak (pretlačený)
1 mrkva, nastrúhaná
1 červená paprika, nakrájaná
50g jemné ryžové rezance, uvarené
4 pláty filo cesta, 24cmx40cm
1 sezamový olej z opečených sezamových semien
olivový olej v spreji

Predhrejte rúru na 200. V mise zmiešajte sezamový olej, sójovú omáčku, cesnak a zázvor. Pridajte zeleninu a rezance a premiešajte, aby sa obalili zmesou. Pláty filo cesta nakrájajte na 16 obdĺžnikov, každý veľkosti 12cm x 20 cm. Položte jeden obdĺžnik na druhý. Pozdĺž jednej dlhšej strany dajte 2 kopcovité polievkové lyžice zmesi. Opačnú stranu potrite rozšľahaným vajcom. Zahnite 2 cm kratšej strany smerom k stredu, aby trochu prekryli plnku, potom natesno zrolujte a zatlačte, aby ste ich uzavreli. Opakujte so zostávajúcim cestom filo a plnkou. Nasprejujte jarné rolky trochou oleja, potom ich vložte do košíka. Varte 12 minúty.

klasický piškótový koláč Viktória

150g nesolené maslo
2
1 soľ
2 mlieko
150g práškový cukor
150g múka s prísadou kypriaceho prášku
1 vanilkový extrakt

porcií:

150g malinový džem
2 práškový cukor
200ml smotana na šľahanie

Predhrejte rúru na 170. Vymastite okrúhlu formu na tortu s priemerom 16 cm. Vymiešajte maslo a práškový cukor do penista, potom vyšľahajte vajcia. Do misy preosejte múku a soľ. Zapracujte múku do masla s vajcami. Zmiešajte vanilku a mlieko. Zapracujte do zmesi. Nalejte zmes do formy na tortu. Varte 50 minúty. Špajdľa zapichnutá do cesta by mala vyjsť čistá . Nechajte vychladnúť vyklopené na mriežke. Vyšľahajte šľahačku a práškový cukor do mäkkých špicov. Keď je korpus vychladnutý, rozrežte ho pozdĺžne napoly. Spodnú časť potrite malinovým džemom, potom šľahačkou. Položte na ňu vrchnú polovicu, popráště práškovým cukrom a podávajte.

ČASY PRÍPRAVY & BEZPEČNOSŤ POTRAVÍN

- Tieto časy používajte výlučne ako orientačné.
- Mäso, hydinu a jedlá z nich (mleté mäso, hamburgery, atď.) grilujte, až kým z nich nevyteká čistá šťava. Rybu grilujte dovtedy, kým nie je mäso vo všetkých častiach nepriehľadné.
- Pri príprave zabalených potravín sa riaďte návodom na balení alebo nálepke.

	°C	(min)	potraste/otočte jedlom v polovici tepelnej prípravy
zemiaky a hranolčeky			
tenké mrazené hranolčeky	200	9-16	hranolčeky by mali byť zabalené voľne, aby medzi nimi mohol prechádzať vzduch
hrubé mrazené hranolčeky	200	11-20	
domáce hranolčeky (8x8mm)	200	10-16	opláchnite, osušte utierkou, premiešajte so soľou, čiernym korením a 1 čajovou lyžičkou oleja
domáce zemiakové mesiačiky	180	18-22	
domáce zemiakové kocky	180	12-18	
celé zemiaky v šupke	180	30-40	na dosiahnutie chrumkavej šupky potrite olejom
opekané zemiaky celé	180	25-35	opláchnite, osušte utierkou, premiešajte so soľou, čiernym korením, roztlačeným rozmarínom (môže sa vynechať) a a 1 čajovou lyžičkou oleja
rösti	180	15-18	
gratinované zemiaky	200	15-18	
mrazené cibuľové krúžky	180	10-15	
ryby			
mrazené rybacie koláčiky, veľké	180	20-25	
mrazené rybacie koláčiky, malé	180	15-20	
rybacie koláčiky, veľké	180	15-20	
rybacie koláčiky, malé	180	10	
mrazené krevety	180	10-15	
mäso a hydina			
steak	180	8-12	
bravčové kotlety	180	10-14	
hamburger	180	7-14	
párky	180	10	
kuracie nôžky	180	18-22	
kuracie prsia	180	10-15	
kuracie stehná	180	25-30	čas závisí od veľkosti jedla
kuracie polotovary bez kosti (mrazené)	180	15	
kuracie goujon	180	10-15	nakrájajte mäso na pásiky, obaľte vajíčkom, potom v strúhanke s korením
schnitzel (kurací/teľací/bravčový)	180	15	vyklepte mäso, obaľte vo vajíčku, potom v strúhanke s korením
rýchlo opečte	180	25-30	premiešajte so soľou, čiernym korením a 1 čajovou lyžičkou oleja, 5 minút pred koncom pridajte trochu omáčky (čili, sladké čili, cesnaková, atď.)
ľahké jedlá			
rolka s párkom	200	13-15	
jarné rolky	200	8-10	
mrazené kuracie nugetky	200	6-10	
mrazené rybie prsty	200	6-10	
mrazené obaľované syrové jedlá	180	8-10	
plnená zelenina	150	10	
samosa	180	20	
mrazené samosa	180	10-15	
kačacie rolky	180	20	
mrazené kačacie rolky	180	10-15	
tortilly	200	5-10	k dosiahnutiu chrumkavého povrchu potrite olejom
karbonátky	170	15-20	čas závisí od veľkosti jedla
pečenie			
koláč/torta	150	20-25	
quiche (kiš)	180	20-22	
mafinky	200	15-18	
sladké jedlá	150	20	

Instrukcję należy przeczytać, zachować, przekazać kolejnemu użytkownikowi, jeśli odstępujemy urządzenie innej osobie. Wyjmij z opakowania przed użyciem.

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

Postępuj zgodnie ze wskazówkami dotyczącymi bezpieczeństwa, między innymi:

1 Urządzenie może być użytkowane przez dzieci w wieku od 8 lat i starsze oraz osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, czuciowej lub psychicznej lub osoby niemające doświadczenia lub znajomości urządzenia, jeśli odbywa się to pod nadzorem / z instruktażem, oraz są świadome istniejących zagrożeń. Należy zwracać uwagę na dzieci, aby nie bawiły się sprzętem. Dzieci nie powinny czyścić i obsługiwać urządzenia, o ile nie są starsze niż 8 lat i są nadzorowane. Przechowuj urządzenie i przewód zasilania w miejscu niedostępnym dla dzieci w wieku poniżej 8 lat.

Powierzchnie urządzenia rozgrzewają się.

2 Nie podłączaj urządzenia za pomocą regulatora czasowego lub zdalnego sterowania.

3 Jeżeli przewód zasilający ulegnie uszkodzeniu, powinien być wymieniony przez producenta, jego serwis techniczny lub specjalistyczny zakład naprawczy w celu uniknięcia zagrożenia.

Nie zanurzaj urządzenia w cieczy.

Z odpowietrzników wylatuje para - trzymaj się z dala.

4 Nie używaj urządzenia w pobliżu materiałów łatwopalnych (np. firanek).

5 Piecz mięso, drób, i ich pochodne (mielone, hamburgery, itp.), aż będzie wyciekać czysty sos. Przyrządzaj ryby, aż w całości będą gotowe do spożycia.

6 Nie używaj urządzenia bez zamocowanej tacy ociekacza.

7 Nie używaj urządzenia do innych celów niż przygotowywanie potraw.

8 Nigdy nie używaj uszkodzonego urządzenia lub jeśli zaczęło wadliwie działać.

tylko do użytku domowego

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

- Inne części należy myć ręcznie.
- N początku, grzałka może trochę dymić.
- Może wystąpić lekki zapach „spalenizny”. Nie stanowi to żadnego zagrożenia. Upewnij się, że pomieszczenie jest dobrze przewietrzane.

JAK TO DZIAŁA

- Jest podobnie jak w piecu z nadmuchem, działają gorące powietrze i promieniowanie cieplne.
- Oliwą skrapiaj żywność, nie wlewaj oliwy do kosza.
- Regulator czasowy jest mechaniczny. Włącz na 5 minut dłużej od potrzebnego czasu, a następnie przełącz na potrzebny czas.

PRZYGOTOWANIE

1 Ustaw urządzenie na stabilnej, równej i termoodpornej powierzchni.

2 Ze wszystkich stron urządzenia należy pozostawić, co najmniej 50mm wolnej przestrzeni.

rysunki		
1 korpus	7 drzwiczki	14 blokada
2 regulator czasowy	8 uchwyt	15 uchwyt kosza
3 regulator temperatury	9 szpikulec	16 odblokowanie
3 odpowietrznik	10 stojak	17 taca ociekacza
5 lampka zasilania	11 kosz	można myć w zmywarce
6 lampka termostatu	12 ucho	
	13 wycięcie	

3 Miej pod ręką rękawice kuchenne (lub ścierkę).
- Kosz należy ustawić na żaroodpornej podkładce lub talerzu.
- Jeśli potrawa jest grillowana lub na szpikulcach, są potrzebne niemetalowe szczypce.

4 Aby zablokować uchwyt kosza, naciśnij na duży centralny punkt uchwytu.
5 Mała końcówka tego punktu wystaje z przeciwnej strony uchwytu kosza.
6 Aby odblokować uchwyt, wciśnij tę niewielką końcówkę w uchwycie kosza.
7 Otwórz drzwiczki.
8 Odblokuj uchwyt kosza.
9 Nałóż i wciśnij wycięcie na końcu uchwytu kosza na ucho na koszu.
10 Zablokuj uchwyt kosza..
11 Zdejmij kosz z urządzenia.
12 Sprawdź, czy jest założona taca ociekacza.
13 Zamknij drzwiczki

WSTĘPNE PODGRZANIE

14 Włóż wtyczkę w gniazdko sieciowe.
15 Ustaw termostat na potrzebną temperaturę.
16 Ustawić regulator czasowy na 5.
17 Zaświeci się lampka zasilania
18 Zaświeci się lampka termostatu, temperatura będzie stabilizowana w cyklu włącz/wyłącz termostatu.
19 Gdy czas powróci do 0, urządzenie wyłączy się.

W TRAKCIE PRACY

20 Umieść potrawę w koszu - nie napełniaj nadmiernie kosza.
21 Pozostaw dość wolnej przestrzeni, tak, aby gorące powietrze mogło obiegać pomiędzy kawałkami potrawy.
22 Otwórz drzwiczki.
23 Załóż kosz na urządzeniu.
24 Odblokuj uchwyt kosza.
25 Odłącz uchwyt od kosza.
26 Zamknij drzwiczki
27 Ustaw regulator czasowy na żądany czas.

POTRZĄŚNIJ KOSZEM

28 W połowie przyrządzania, wyjmij kosz, potrząśnij nim, i/lub obróć produkt na drugą stronę, a następnie ponownie załóż kosz na korpus.
29 Urządzenie wyłączy się po otwarciu drzwiczek, a następnie włączy się ponownie podczas ich zamykania.
30 Regulator czasowy będzie kontynuować odliczanie.
31 Gdy czas powróci do 0, urządzenie wyłączy się.
32 Wyjąć wtyczkę z gniazdka.
33 Aby ręcznie wyłączyć urządzenie, przestaw regulator czasowy na 0.

SKOŃCZONE?

34 Otwórz drzwiczki.
35 Załóż uchwyt kosza.
36 Zdejmij kosz z urządzenia.
37 Sprawdź, czy potrawa jest gotowa. Jeśli nie jesteś pewna, piecz jeszcze trochę.

STOSOWANIE STOJAKA

38 Użyj stojaka na grzanki, boczek, lub grillowanie produktów o grubości mniej niż 15 mm.
39 W trakcie przygotowywania obróć produkt na drugą stronę, co najmniej raz.
40 Stojak można ustawić do góry nogami i użyć go, jako podporę szpikulców na szaszłyki.
41 W trakcie przygotowywania obróć szpikulce 2 lub 3 razy.
42 Można opiekać na tacy ociekacza, lecz należy zwracać uwagę na poziom sosu na tacy i opróżnić ją, zanim sos się przeleje.

KONSERWACJA I OBSŁUGA

43 Wyjmij wtyczkę z gniazdka i ostudź urządzenie.
44 Wytrzyj wszystkie powierzchnie czystą wilgotną szmatką.
45 Inne części należy myć ręcznie.
Te części można myć w zmywarce.
46 Środki używane w zmywarkach mogą źle wpłynąć na wykończenie powierzchni urządzenia.
47 Szkody po wyjęciu ze zmywarki mogą być tylko kosmetyczne i nie powinny wpływać na działanie urządzenia.

OCHRONA ŚRODOWISKA

Zużyte urządzenie oddaj do odpowiedniego punktu składowania, gdyż znajdujące się w urządzeniu niebezpieczne składniki elektryczne i elektroniczne mogą być zagrożeniem dla środowiska. Nie wyrzucaj wraz z odpadami komunalnymi.

przepisy kulinarne

łyżka stołowa (15ml)	szczypta
łyżeczka (5 ml)	g gramy
gałązka	ml mililitry
ząbek(ki)	jajo, duże (63-73g)

szaszłyk z kurczaka tikka **2 porcje.**

100g jogurt	25 ml sok z cytryny
1 garam masala	1 papryka
1 zmielony kminek	½ sól
250g uda z kurczaka	

Pokrój kurczaka w kostki 25mm. Wymieszaj wszystkie składniki w misce. Przykryj i włóż do lodówki na 1 godzinę. Rozgrzej do 200. Nadziej kurczaka na szpikulce. Załóż szpikulce na stojaku. Podgrzewaj przez 15 minuty W połowie pieczenia odwróć na drugą stronę. Podawaj z sałatką z ogórka, pomidora i czerwonej cebuli.

cząstki ziemniaka z rozmarynem i czosnkiem **jako dodatek do dania głównego dla 4 osób**

500g potato wedges	3 czosnek (zgnieciony)
3 rozmaryn, posiekany	2 oliwa z oliwek
1 semolina/drobna polenta	1 sól

Rozgrzej do 200. Wymieszaj wszystkie składniki w misce. Włóż mieszankę do kosza. Podgrzewaj przez 30 minuty Wstrząśnij koszem w połowie gotowania.

goujons rybne **2 porcje.**

75g bułka tarta	2 pietruszka (posiekana)
1 skórka cytrynowa, starta	50g mąka pszenna
2	350g dorsz/karmazyn

Pokrój rybę w 2 cm paski. Wymieszaj w misce bułkę tartą, pietruszkę i skórkę cytrynową. Mąkę przesiej do miski. Wbij jajka do miski. Obtocz rybę w mące, potem w jajku i następnie w bułce tartej. Wyłóż rybę na talerz. Przykryj i włóż do lodówki na 30 minut. Rozgrzej do 180. Włóż rybę do kosza. Podgrzewaj przez 15 minuty W połowie pieczenia odwróć na drugą stronę. Podawaj z ćwiartkami cytryny.

kebab jagnięcy z warzywami śródziemnomorskimi **2 porcje.**

2 oliwa z oliwek	1 przeciśnięty czosnek
1 zmielony kminek	1 suszone oregano
250g jagnięcina	

warzywa:

1 czerwona papryka, pokrojona w plastry	1 cukinia, pokrojona w plastry
2 ziemniaki, ćwiartki	1 przeciśnięty czosnek
2 oliwa z oliwek	1 ocet winny
sól i pieprz	

Pokrój mięso w kostki 25mm. Wymieszaj w misce oliwę, czosnek, kminek, oregano oraz jagnięcinę. Przykryj i włóż do lodówki na 1 godzinę. Wyjmij jagnięcinę z lodówki pół godziny przed obróbką termiczną. Nadziej jagnięcinę na szpikulce. Przypraw solą i pieprzem. Załóż szpikulce na stojaku. Zmieszaj warzywa, czosnek, oliwę i ocet. Przypraw solą i pieprzem. Włóż mieszankę do kosza. Rozgrzej do 200. Podgrzewaj przez 15 minuty W połowie pieczenia odwróć na drugą stronę. Podawaj z jogurtem i dipem miętowym.

pieczona wołowina z warzywami korzeniowymi **4 porcje.**

2 małe marchewki, pokrojone w plastry	2 małe pasternaki, pokrojone w plastry
1 czerwona cebula (drobno posiekana)	2 tymianek
2 miód	2 oliwa z oliwek
1 kg zrazówka wołowa	sól i pieprz

Czas obróbki termicznej dotyczy wołowiny średnio upieczonej. Dodaj 15 minut dla wołowiny dobrze upieczonej. Rozgrzej do 180. Wymieszaj w misce warzywa, tymianek, miód oraz oliwę. Włóż mieszankę do kosza. Połóż wołowinę na wierzchu. Przypraw solą i pieprzem. Podgrzewaj przez 60 minuty W połowie pieczenia odwróć na drugą stronę. Odczekaj 10 minut i podawaj.

pieczony kurczak z koprem włoskim **4 porcje.**

4 czosnek (zgnieciony) 2 bulwy kopru włoskiego, pokrojone w plastry

½ cytryna	1 kg kurczak
2 oliwa z oliwek	sól i pieprz

Rozgrzej do 180. Włóż koper włoski i czosnek do kosza. Wciśnij cytrynę w środek kurczaka. Natrzyj skórę oliwą z oliwek. Przypraw solą i pieprzem. Włóż kurczaka do kosza. Podgrzewaj przez 50 minuty Wstrząśnij koszem w połowie gotowania. Odczekaj 10 minut i podawaj.

pieczony squash z sałatką **2 porcje.**
z czerwonej papryki **jako dodatek do dania głównego dla 4 osób**

800g dynia piżmowa, pokrojona w plastry	2 oliwa z oliwek
2 tymianek	sól i pieprz
2 czerwona papryka, pokrojona w plastry	1 ocet sherry/ocet winny
50g liście rucoli	150g ser kozi (miękki)
50g nasiona dyni	

Rozgrzej do 200. Pokrój squash w kostki 25mm. Wymieszaj w misce squash, oliwę i tymianek. Przypraw solą i pieprzem. Włóż mieszankę do kosza. Podgrzewaj przez 20 minuty Wstrząśnij koszem w połowie gotowania. Dodaj paprykę. Podgrzewaj przez 10 minuty Nałóż mieszankę do salaterki. Pozostaw na 10 minut do ostygnięcia. Dodaj ocet, liście rozmarynu i połącz mieszając. Na wierzch posyp pokruszonym serem kozim i pestkami z dyni.

kotleciki rybne z łososia, imbiru i chili **2 porcje.**

250g filet z łososia
1 pasta imbirowa
4 cebula dymka, posiekana
75g bułka tarta
2 (70)
200g tłuczone ziemniaki
1 czerwona papryczka chili, drobno posiekana
1 kolendra, posiekana
50g mąka pszenna

Rozgrzej do 180. Włóż rybę do kosza. Podgrzewaj przez 5 minuty Pozostaw na 10 minut do ostygnięcia. Wymieszaj w misce rybę, ziemniaki, imbir, chili, cebulę dymkę i kolendrę Przypraw solą i pieprzem. Uformuj z mieszanki 4 kotleciki. Wymieszaj w misce bułkę tartą, pietruszkę i skórkę cytrynową. Mąkę przesiej do miski. Wbij jajka do miski. Obtocz kotleciki w mące, potem w jajku i następnie w bułce tartej. Włóż kotleciki do kosza. Podgrzewaj przez 15 minuty W połowie pieczenia odwróć na drugą stronę. Podawaj z ćwiartkami cytryny i sałatą.

warzywne sajgonki **8 sztuk**

1 olej sezamowy toasted
1 czosnek (zgnieciony)
1 marchew, starta
1 czerwona papryka, pokrojona w plastry
50g drobny makaron ryżowy, gotowany
4 ciasto filo rozwałkowane, 24cm x 40 cm
2 sos sojowy
1 imbir, starty
2 cebula dymka, posiekana
50g kiełki fasoli
1 (70)
oliwa z oliwek, spray

Rozgrzej do 200. Wymieszaj w misce olej sezamowy, sos sojowy, czosnek i imbir. Dodaj warzywa, makaron i potrząśnij Pokrój ciasto filo w 16 prostokątów 12cm x 20 cm Jeden prostokąt umieść na drugim. Nałóż 2 czubate łyżki nadzienia wzdłuż jednej z dłuższych krawędzi. Przeciwległą krawędź posmaruj szczotką zamoczoną w roztrzepanym jajku. Złóż 2cm krótszego boku do środka, aby lekko zamknąć nadzienie, następnie ciasno zwiń ciasto i dociśnij, aby zamknąć. Powtórz to samo z pozostałym ciastem i nadzieniem. Rozpyl trochę oliwy na sajgonki i następnie włóż je do kosza. Podgrzewaj przez 12 minuty

biszkopt klasyczny Victoria

150g masło niesolone
2 (70)
1 sól
2 mleko
150g cukier puder
150g mąka samo-rosnąca
1 ekstrakt z wanilii

podawanie:

150g dżem malinowy
2 cukier puder
200ml śmietana

Rozgrzej do 170. Posmaruj okrągłą 16 cm formę do pieczenia. Zmiksuj masło z cukrem pudrem do białości i puszystości i następnie wbij jajka. Przesiej mąkę i sól do miski. Wsyp do mieszanki. Zmiksuj olejek waniliowy z mlekiem. Wsyp do mieszanki. Przelej mieszankę do formy do pieczenia. Podgrzewaj przez 50 minuty Szpikulec wbity do ciasta powinien po wyjęciu być czysty. Ostudź na stojaku z drutu. Ubij śmietanę z cukrem lukrowym na sztywną pianę. Po ostygnięciu przekrój ciasto poziomo wzdłuż. Na dolną część ciasta nałóż dżem malinowy, a następnie pianę. Nałóż na wierzch drugą połowę ciasta, posyp cukrem lukrowym i podawaj.

CZASY PRZYRZĄDZANIA I BEZPIECZEŃSTWO ŻYWNOŚCI

- Podane czasy przyrządzania mają wyłącznie charakter ogólnych wskazówek.
- Piecz mięso, drób, i ich pochodne (mielone, hamburgery, itp.), aż będzie wyciekać czysty sos. Przyrządzaj ryby, aż w całości będą gotowe do spożycia.
- Przy przyrządzaniu produktów w opakowaniach jednostkowych, wypełnić wszelkie wskazówki na opakowaniu lub etykiecie.

	°C	(min)	wstrząśnij/obróć potrawę w połowie gotowania
ziemniaki i frytki			
cienkie mrożone frytki	200	9-16	frytki należy układać luźno, aby umożliwić przepływ powietrza między nimi
grube mrożone frytki	200	11-20	
frytki domowej roboty (8x8mm)	200	10-16	opłucz, osusz ręcznikiem, obrzuć solą pieprzem, polej łyżką oleju
ćwiartki ziemniaków pieczone w domu	180	18-22	
ziemniaki w kostkach pieczone w domu	180	12-18	
jacket potatoes	180	30-40	natrzyj olejem, aby uzyskać chrupiącą skórkę
ziemniaki pieczone	180	25-35	opłucz, osusz ręcznikiem, obrzuć solą, pieprzem, pokruszonym rozmarynem (opcjonalnie), polej łyżką oleju
rosti	180	15-18	
gratin ziemniaczane	200	15-18	
mrożone onion rings	180	10-15	
ryby			
mrożone kotleciki rybne, duże	180	20-25	
mrożone kotleciki rybne, duże	180	15-20	
kotleciki rybne, duże	180	15-20	
kotleciki rybne, małe	180	10	
mrożone krewetki	180	10-15	
mięso i drób			
befsztyk	180	8-12	
kotlety wieprzowe	180	10-14	
hamburgery	180	7-14	
kiełbaski	180	10	
udka drobiowe	180	18-22	
piersi z kurczaka	180	10-15	
uda z kurczaka	180	25-30	czas zależy od wielkości potrawy
elementy kurczaka bez kości (mrożone)	180	15	
goujons z kurczaka	180	10-15	potnij mięso w paski, obtocz w jajku, a następnie w bułce tartej z przyprawami
sznycel (kurczak/cielęcina/wieprzowina)	180	15	stłucz mięso, obtocz w jajku, a następnie w bułce tartej z przyprawami
stir fry	180	25-30	obrzuć solą, pieprzem, polej łyżką oleju, 5 minut przed końcem dodaj trochę sosu (chili, słodkie chili, czosnek, itp.)
przekąski			
paszteciki	200	13-15	
sajgonki	200	8-10	
mrożone skrzydełka z kurczaka	200	6-10	
mrożone paluszki rybne	200	6-10	
mrożone panierowane przekąski serowe	180	8-10	
nadzienie	150	10	
samosas	180	20	
mrożone samosas	180	10-15	
duck rolls	180	20	
mrożone duck rolls	180	10-15	
tortilla	200	5-10	natrzyj olejem, aby była chrupiąca
jajka po szkocku	170	15-20	czas zależy od wielkości potrawy
pieczenie			
ciasto	150	20-25	
quiche	180	20-22	
mufinki	200	15-18	
słodkie przekąski	150	20	

Pročitajte upute, držite ih na sigurnom mjestu, proslijedite ih ako dajete uređaj. Uklonite cijelo pakiranje prije uporabe.

VAŽNE SIGURNOSNE MJERE

Poštujte osnovne sigurnosne mjere, uključujući slijedeće:

1 Ovaj uređaj mogu koristiti djeca od 8 godina pa na više i osobe smanjenih tjelesnih, osjetilnih ili mentalnih sposobnosti ili osobe koje ne raspolažu iskustvom i znanjem ako su pod nadzorom ili rade po uputama, te razumiju uključene opasnosti.

- Djeca se ne smiju igrati s uređajem.
- Čišćenje i održavanje ne smiju vršiti djeca ako nisu starija od 8 godina i moraju biti pod nadzorom.
- Držite uređaj i kabel van dosega djece mlađe od 8 godina.

Površine uređaja će postati vruće.

2 Nemojte priključivati uređaj putem tajmera ili sustava za daljinsko upravljanje.

3 Ako je kabel oštećen, radi izbjegavanja opasnosti, mora ga zamijeniti proizvođač, ovlašteni servis ili osoba slične stručnosti.

Nemojte uranjati uređaj u tekućinu.

Udaljite se od ventilacijskih otvora jer će iz njih izaći para.

4 Nemojte koristiti uređaj blizu ili ispod zapaljivih materijala (npr. zavjesa).

5 Kuhajte meso, perad i prerađevine (mljeveno meso, hamburgere, itd) dok se iz njih ne pojavi bistri sok. Kuhajte ribu dok joj boja ne postane potpuno mutna.

6 Nemojte koristiti uređaj ako niste postavili posudu za kapanje.

7 Nemojte koristiti uređaj u bilo koju drugu svrhu osim za pečenje hrane.

8 Nemojte koristiti uređaj ako je oštećen ili neispravan.

isključivo za kućnu uporabu

PRIJE PRVE UPORABE

- Operite ručno odvojive dijelove.
- Na početku iz elementa može izlaziti malo dima.
- Može se osjetiti neprijatan miris, ali to je normalno. Osigurajte dobru ventilaciju prostorije.

NAČIN RADA

- To je slično pećnici s ventilatorom - kuhanje s vrućim zrakom i isijavanje topline.
- Ulje dodajte hrani kao premaz; nemojte ga sipati u košaru.
- Tajmer radi na principu sata. Okrenite ga na 5 minuta više od željenog vremena, potom ga okrenite nazad na željeno vrijeme.

PRIPREMA:

1 Postavite uređaj na stabilnu, ravnu površinu, otpornu na toplinu.

2 Ostavite najmanje 50 mm prostora oko uređaja.

3 Držite pri ruci rukavice za pećnicu (ili krpu).

- Trebat će vam podloška otporna na toplinu ili plitki tanjur na koji ćete staviti košaru.
- Ako roštiljate ili koristite štapiće za ražnjiće, trebat će vam komplet nemetalnih hvataljki.

4 Za blokiranje drške košare, pritisnite široki središnji dio u dršku.

5 Mali će kraj dijela izlaziti sa suprotne strane drške košare.

crteži
1 kućište
2 tajmer
3 kontrolna tipka temperature
3 ventilacijski otvor
5 svjetlo napajanja
6 svjetlo termostata
7 vrata
8 drška
9 štapić za ražnjiće
10 rešetka
11 košara
12 stopica
13 prorez
14 blokirajte
15 drška košare
16 deblokirajte
17 posuda za kapanje
prikladno za pranje u perilici

6 Za deblokiranje drške, pritisnite mali dio u dršku košare.
7 Otvorite vrata.
8 Deblokirajte dršku košare.
9 Gurnite prorez na kraju drške košare preko stopice na košari.
10 Blokirajte dršku košare.
11 Izvadite košaru iz uređaja.
12 Provjerite je li posuda za kapanje postavljena.
13 Zatvorite vrata.

PRETHODNO ZAGRIJAVANJE

14 Stavite utikač u utičnicu.
15 Postavite kontrolnu tipka temperature na potrebnu temperaturu.
16 Postavite tajmer na 5.
17 Upalit će se svjetlo napajanja.
18 Svjetlo termostata će svijetliti, zatim se uključivati i isključivati u ciklusima kako termostat održava temperaturu.
19 Kad se vrijeme vrati na 0, uređaj će se isključiti.

KORIŠTENJE

20 Stavite hranu u košaru – nemojte prepuniti košaru.
21 Ostavite mjesto za kruženje vrućeg zraka između komada hrane.
22 Otvorite vrata.
23 Stavite košaru u uređaj.
24 Deblokirajte dršku košare.
25 Odvojite dršku od košare.
26 Zatvorite vrata.
27 Postavite tajmer na potrebno vrijeme.

PROTRESANJE KOŠARE

28 Nakon pola vremena pečenja, izvadite košaru, protresite je i/ili okrenite hranu, potom vratite košaru u kućište.
29 Uređaj će se isključiti kad otvorite vrata i ponovo će se uključiti kad ih zatvorite.
30 Tajmer će nastaviti s odbrojavanjem vremena.
31 Kad se vrijeme vrati na 0, uređaj će se isključiti.
32 Izvucite utikač iz utičnice za napajanje.
33 Za ručno isključivanje uređaja, okrenite tajmer na 0.

JESTE LI ZAVRŠILI?

34 Otvorite vrata.
35 Postavite dršku košare.
36 Izvadite košaru iz uređaja.
37 Provjerite je li hrana pečena. Ako niste sigurni, nastavite još malo s pečenjem.

UPORABA REŠETKE

38 Koristite rešetku za tost, slaninu ili roštiljanje bilo čega čija je debljina manja od 15 mm.
39 Okrenite hranu koju roštiljate najmanje jednom tijekom pečenja.
40 Možete okrenuti rešetku naopačke i koristiti ju kao nosač štapića za ražnjiće.
41 Okrenite štapiće za ražnjiće 2 ili 3 puta tijekom pečenja.
42 Možete peći na posudi za kapanje, ali pomno pratite razinu sokova u posudi i ispraznite je

prije nego što se prelije.

ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

43 Izvucite utikač iz utičnice i ostavite uređaj da se ohladi.
44 Obrišite sve površine čistom vlažnom krpom.
45 Operite ručno odvojive dijelove.
Te dijelove možete prati u perilici.
46 Ako perete u perilici, grubo okruženje u perilici može utjecati na premaze površine.
47 Oštećenje treba biti samo kozmetičko i ne treba utjecati na rad uređaja.

ZAŠTITA OKOLIŠA

Da bi se izbjegle štetne posljedice na okoliš i zdravlje zbog opasnih supstanci u električnim i elektronskim proizvodima, svi uređaji obilježeni ovim simbolom ne smiju se zbrinjavati kao nerazvrstani komunalni otpad, već se moraju prikupiti, ponovno koristiti ili reciklirati.

recepti

žlica (15 ml)	prstohvat
čajna žličica (5 ml)	g grami
grančica	ml mililitri
režanj (režnjevi)	jaje, veliko (63-73 g)

chicken tikka ražnjići — **za 2 porcije**

100g jogurt	25 ml soka od limuna
1 garam masala	1 paprike
1 mljeveni kumin	½ soli
250g pileći zabatci	

Isijecite piletinu na kockice od 25 mm. Izmiješajte sve sastojke u zdjeli. Pokrijte i ostavite u hladnjaku 1 sat. Prethodno zagrijte na 200°C. Nanižite piletinu na štapiće za ražnjiće. Postavite štapiće za ražnjiće na rešetku. Kuhajte 15 minute. Nakon pola vremena pečenja okrenite hranu. Služite uz salatu od krastavca, rajčice i crvenog luka.

kriške krumpira s ružmarinom i češnjakom — **služite 4 komada kao prilog**

500g kriške krumpira	3 češnjaka (zgnječenih)
3 ružmarin, nasjeckan	2 maslinovog ulja
1 griz/fina palenta	1 soli

Prethodno zagrijte na 200°C. Izmiješajte sve sastojke u zdjeli. Stavite mješavinu u košaru. Kuhajte 30 minute. Nakon pola vremena kuhanja protresite košaru.

riblji „goujons“ (dugi uski komadi ribe) — **za 2 porcije**

75g krušne mrvice	2 peršin (nasjeckan)
1 ribana korica limuna	50g običnog brašna
2	350g bakalar/koljak

Isjeckajte ribu na duge uske komade od 2 cm. U jednoj zdjeli izmiješajte krušne mrvice, peršin i limunovu koricu. Prosijte brašno u zdjeli. Istucite jaja u zdjeli. Uvaljajte ribu u brašno, potom u jaja i nakon toga u krušne mrvice. Položite ribu na tanjur. Pokrijte i ostavite u hladnjaku 30 minuta. Prethodno zagrijte na 180°C. Stavite ribu u košaru. Kuhajte 15 minute. Nakon pola vremena pečenja okrenite hranu. Služite s kriškama limuna.

janjeći kebab s mediteranskim povrćem — **za 2 porcije**

2 maslinovog ulja	1 pire od češnjaka
1 mljeveni kumin	1 sušenog origana
250g janjetina	

povrće:

1 crvena paprika, narezana	1 tikvica, narezana
2 rajčice, izrezane na četvrtine	1 pire od češnjaka
2 maslinovog ulja	1 crvenog vinskog octa
sol i papar	

Isijecite meso na kockice od 25 mm. U zdjeli izmiješajte ulje, češnjak, kumin, origano i janjetinu. Pokrijte i ostavite u hladnjaku 1 sat. Izvadite janjetinu iz hladnjaka pola sata prije pečenja. Nanižite janjetinu na štapiće za ražnjiće. Začinite solju i paprom. Postavite štapiće za ražnjiće na rešetku. Izmiješajte povrće, češnjak, ulje i ocat. Začinite solju i paprom. Stavite mješavinu u košaru. Prethodno zagrijte na 200°C. Kuhajte 15 minute. Nakon pola vremena pečenja okrenite hranu. Služite uz jogurt i umak od metvice.

roast beef (goveđe pečenje) s korjenastim povrćem **za 4 porcije**

2 male mrkve, narezane	2 mala pastrnjaka, narezana
1 crveni luk (tanke kriške)	2 timijana
2 med	2 maslinovog ulja
1 kg goveđe pečenice	sol i papar

Vrijeme pečenja odnosi se na srednje-slabo pečenu govedinu. Za dobro pečeno meso, dodajte 15 minuta. Prethodno zagrijte na 180°C. U zdjeli izmiješajte povrće, timijan, aromatično bilje, med i ulje. Stavite mješavinu u košaru. Odozgo položite govedinu. Začinite solju i paprom. Kuhajte 60 minute. Nakon pola vremena pečenja okrenite hranu. Ostavite da miruje 10 minuta prije služenja.

pečena piletina s komoračom **za 4 porcije**

2 komorači, narezani	4 češnjaka (zgnječenih)
½ limun	1 kg piletina
2 maslinovog ulja	sol i papar

Prethodno zagrijte na 180°C. Stavite komorač i češnjak u košaru. Gurnite limun u unutrašnjost pileta. Protrljajte kožu maslinovim uljem. Začinite solju i paprom. Stavite pile u košaru. Kuhajte 50 minute. Nakon pola vremena kuhanja protresite košaru. Ostavite da miruje 10 minuta prije služenja.

salata od pečene muškatne tikve i crvenih paprika **za 2 porcije**
služite 4 komada kao prilog

800g muškatna tikva, oljuštena	2 maslinovog ulja
2 timijana	sol i papar
2 crvena paprika, narezana	1 sherry octa/crvenog vinskog octa
50g listovi rikule	150g kozji sir (meki)
50g sjemenke bundeve	

Prethodno zagrijte na 200°C. Isijecite tikvu na kockice od 25 mm. U zdjeli izmiješajte tikvu, ulje i timijan. Začinite solju i paprom. Stavite mješavinu u košaru. Kuhajte 20 minute. Nakon pola vremena kuhanja protresite košaru. Dodajte paprike. Kuhajte 10 minute. Stavite mješavinu u tanjur za posluživanje. Ostavite da se ohladi 10 minuta. Dodajte ocat i listove rikule i dobro promiješajte da se sve ujedini. Odozgo dodajte izmrvljeni kozji sir i sjemenke bundeve.

riblje polpete od lososa, đumbira i feferona **za 2 porcije**

250g file od lososa	200g pire krumpir
1 pasta od đumbira	1 crveni feferon, nasjeckan
4 mladih lukova, nasjeckanih	1 korijander, nasjeckan
75g krušne mrvice	50g običnog brašna
2 (70)	

Prethodno zagrijte na 180°C. Stavite ribu u košaru. Kuhajte 5 minute. Ostavite da se ohladi 10 minuta. U zdjeli izmiješajte ribu, krumpir, đumbir, feferon, mladi luk i korijander. Začinite solju i paprom. Oblikujte smjesu u 4 polpete. U jednoj zdjeli izmiješajte krušne mrvice, peršin i limunovu koricu. Prosijte brašno u zdjeli. Istucite jaja u zdjeli. Uvaljajte polpete u brašno, potom u jaja i nakon toga u krušne mrvice. Stavite polpete u košaru. Kuhajte 15 minute. Nakon pola vremena pečenja okrenite hranu. Služite uz kriške limuna i salatu.

proljetne rolice od povrća **za 8 komada**

1 ulje od tostiranog sezama
1 češnjaka (zgnječenih)
1 mrkva, usitnjena
1 crvena paprika, narezana
50g tanki rižini rezanci, kuhani
4 listovi vučenog tijesta, 24 cm x 40 cm
2 umaka od soje
1 ribanog đumbira
2 mladih lukova, nasjeckanih
50g klice graha
1 (70)
maslinovo ulje u spreju

Prethodno zagrijte na 200°C. U zdjeli izmiješajte sezamovo ulje, umak od soje, češnjak i đumbir. Dodajte povrće i rezance i promiješajte da se sve ujedini. Izrežite listove izvučenog tijesta na 16 četverokuta, svaki od 12 cm x 20 cm. Stavite jedan četverokut na vrh drugoga. Stavite 2 vrhom pune velike žlice mješavine duž jedne od dvaju duljih ivica. Suprotnu ivicu premažite tučenim jajem. Savijte 2 cm kraće strane prema središtu da lagano prekrije nadjev, potom čvrsto zavijte rolicu i pritisnite ivice da se prilijepe. Ponovite radnju s preostalim listovima vučenog tijesta i nadjevom. Poprskajte proljetne rolice s malo ulja, potom ih stavite u košaru. Kuhajte 12 minute.

klasična Victoria sponge cake (torta od dizanog tijesta)

150g neslani maslac
2 (70)
1 soli
2 mlijeka
150g finog šećera u prahu
150g brašna s dodatkom praška za pecivo
1 ekstrakta vanilije

za služenje:

150g pekmez od malina
2 šećera u prahu
200ml masnijeg vrhnja

Prethodno zagrijte na 170°C. Podmažite okrugli kalup za tortu promjera 16 cm. Miješajte maslac i fini šećer u prahu dok smjesa ne postane svijetla i pjenasta, potom utucite jaja. Stavite prosijano brašno i sol u zdjelu. Umiješajte u mješavinu. Miješajte vaniliju i mlijeko. Umiješajte u mješavinu. Izlijte mješavinu u kalup za tortu. Kuhajte 50 minute. Kad štapićem za ražnjiće probodete tortu, on treba izaći čist. Ostavite da se ohladi na rešeci. Miješajte vrhnje i šećer u prahu dok se ne zgusne u mekanu smjesu. Kad je torta hladna, presijecite je vodoravno na dva dijela. Premažite gornji dio donje polovice pekmezom od malina i nakon toga tučenim vrhnjem. Stavite gornju polovicu odozgo, pospite šećerom u prahu i služite.

VRIJEME PEČENJA I SIGURNOST HRANE

- Ova vremena pečenja služe samo za orijentaciju.
- Kuhajte meso, perad i prerađevine (mljeveno meso, hamburgere, itd) dok se iz njih ne pojavi bistri sok. Kuhajte ribu dok joj boja ne postane potpuno mutna.
- Kad pečete prethodno pakiranu hranu, slijedite smjernice na pakiranju ili etiketi.

	°C	(min)	nakon pola vremena pečenja protresite/ okrenite hranu
krumpiri i pomfrit			
tanki zamrznuti pomfrit	200	9-16	pomfrit ne treba biti zbijen u pakiranju, kako bi se omogućio prolaz zraka između njega
debeli zamrznuti pomfrit	200	11-20	
pomfrit pripravljen kod kuće (8×8 mm)	200	10-16	operite ih, osušite krpom i ubacite sol, papar i 1 čajnu žličicu ulja
kriške krumpira pripravljene kod kuće	180	18-22	
kockice krumpira pripravljene kod kuće	180	12-18	
neoguljeni krumpiri	180	30-40	za hrskavu koricu, istrljajte uljem
pečeni krumpiri	180	25-35	operite ih, osušite krpom i ubacite sol, papar, zgnječeni ružmarin i 1 čajnu žličicu ulja
rosti	180	15-18	
zapečeni krumpir	200	15-18	
smrznuti kolutovi od luka	180	10-15	

	°C	(min)	nakon pola vremena pečenja protresite/ okrenite hranu
riba			
smrznute riblje polpete, velike	180	20-25	
smrznute riblje polpete, male	180	15-20	
riblje polpete, velike	180	15-20	
riblje polpete, male	180	10	
smrznuti škampi	180	10-15	
meso i piletina			
odrezak	180	8-12	
svinjski kotleti	180	10-14	
hamburger	180	7-14	
kobasice	180	10	
bataci	180	18-22	
pileća prsa	180	10-15	
pileći zabatci	180	25-30	vrijeme ovisi o veličini hrane
preformirani pileći proizvodi bez kostiju (smrznuti)	180	15	
pileći „goujons“ (dugi uski komadi mesa)	180	10-15	izrežite meso na duge uske komade, uvaljajte u jaje i potom u začinjene mrvice
schnitzel (pileća/teleća/svinjska)	180	15	šniclu izlupajte kako bi se izravnala, uvaljajte u jaje i potom u začinjene mrvice
prženje s miješanjem	180	25-30	ubacite sol, papar i jednu čajnu žličicu ulja, dodajte malo umaka 5 minuta prije kraja pečenja (čili, slatki čili, češnjak, itd.)
snackovi			
kobasica u tijestu	200	13-15	
proljetne rolice	200	8-10	
zamrznuti pileći nuggets (komadići)	200	6-10	
zamrznuti riblji štapići	200	6-10	
zamrznuti snack od sira posut krušnim mrvicama	180	8-10	
punjeno povrće	150	10	
samose	180	20	
smrznute samose	180	10-15	
rolnice od pačetine	180	20	
smrznute rolnice od pačetine	180	10-15	
tortilje	200	5-10	za hrskavu koricu, istrljajte uljem
škotska jaja	170	15-20	vrijeme ovisi o veličini hrane
pečenje			
torta	150	20-25	
quiche	180	20-22	
muffini	200	15-18	
slatki snackovi	150	20	

Preberite navodila, jih shranite na varnem in jih predajte skupaj z napravo, če jo posredujete naprej. Pred uporabo odstranite vso embalažo.

POMEMBNA VAROVALA

Sledite osnovnim varnostnim ukrepom, vključno z:

1 To napravo smejo uporabljati otroci, stari najmanj 8 let, in osebe z zmanjšanimi fizičnimi, čutnimi ali duševnimi sposobnostmi ali s pomanjkljivimi izkušnjami in znanjem, če so pri tem pod nadzorom/dobijo navodila in razumejo s tem povezana tveganja.

- Otroci se z napravo ne smejo igrati.
- Otroci ne smejo čistiti in vzdrževati naprave, če niso starejši od 8 let ter pod nadzorom.
- Napravo in kabel varujte pred dosegom otrok, mlajših od 8 let.

Površine naprave se segrejejo.

2 Te naprave ne smete priključite na časovnik ali sistem za daljinsko upravljanje.

3 Če je kabel poškodovan, ga mora zamenjati proizvajalec, njegov servisni zastopnik ali kdo s podobnimi pooblastili, da se prepreči tveganje.

Naprave ne potapljajte v tekočino.

Skozi odprtine bo uhajala para – ne bodite v bližini.

4 Naprave ne uporabljajte v bližini ali pod vnetljivimi materiali (npr. zavesami).

5 Meso, perutnino in sorodne izdelke (mleto meso, burgerji itd.) pecite toliko časa, da so sokovi bistri. Ribe pecite toliko časa, da je meso v celoti neprosojno.

6 Naprave ne uporabljajte, če ni nameščen pladenj za odtekanje.

7 Naprave ne uporabljajte za nič drugega kot za kuhanje hrane.

8 Naprave ne upravljajte, če je poškodovana ali če ne deluje pravilno.

samo za gospodinjsko uporabo

PRED PRVO UPORABO

- Odstranljive dele pomijte ročno.
- Na začetku se lahko iz elementa nekoliko kadi.
- Pri tem se lahko pojavi neprijeten vonj, vendar naj vas to ne skrbi. Poskrbite, da je soba dobro prezračena.

KAKO DELUJE

- Naprava je podobna ventilatorski pečici, ki kuha z vročim zrakom in sevajočo vročino.
- Olje dodajte na hrano samo kot preliv in ga ne vlijte v košaro.
- Časovnik je urni mehanizem. Nastavite ga na pet minut več od želenega časa, nato ga zavrtite nazaj na želeni čas.

PRIPRAVA

1 Napravo postavite na stabilno vodoravno površino, ki je odporna proti vročini.

2 Okoli naprave pustite najmanj 50 mm prostora.

3 Pri roki imejte rokavice za pečico (ali krpo).

- Potrebovali boste na toploto odporno podlogo ali krožnik, da boste lahko nanj postavili košaro.

risbe

1 ohišje
2 časovnik
3 nastavitev temperature
3 odprtina
5 lučka za vklop
6 lučka termostata
7 vrata
8 ročaj
9 nabodalo
10 rešetka
11 košara
12 nastavek
13 reža
14 zaklepanje
15 ročaj košare
16 odkleniti
17 pladenj za odtekanje
primerno za pomivanje v pomivalnem stroju

- Če boste pekli na žaru ali uporabljali nabodala, boste potrebovali nekovinske prijemalke.

4 Če želite zakleniti ročaj košare , pritisnite glavni osrednji del v ročaj.
5 Manjši del bo na nasprotni strani ročaja košare pogledal ven.
6 Za odklep ročaja pritisnite manjši del v ročaj košare.
7 Odprite vrata.
8 Odklenite ročaj košare.
9 Režo na koncu ročaja košare potisnite prek nastavka na košaro.
10 Zaklenite ročaj košare.
11 Košaro odstranite iz naprave.
12 Preverite, da je nameščen pladenj za odtekanje.
13 Zaprite vrata.

PREDGREVANJE

14 Vtič vstavite v električno vtičnico.
15 Nastavitev temperature nastavite na želeno temperaturo.
16 Časovnik nastavite na 5.
17 Zasvetila bo lučka za vklop.
18 Lučka termostata najprej sveti, nato pa se večkrat vklopi in izklopi, ko termostat ohranja stalno temperaturo.
19 Ko se časovnik vrne na 0, se naprava izklopi.

MED UPORABO

20 Hrano dajte v košaro – košare ne smete preveč napolniti.
21 Pustite dovolj prostora, da lahko vroč zrak kroži med kosi hrane.
22 Odprite vrata.
23 Košaro dajte v napravo.
24 Odklenite ročaj košare.
25 S košare odstranite ročaj.
26 Zaprite vrata.
27 Časovnik nastavite na želeni čas.

STRESITE KOŠARO

28 Na polovici kuhanja odstranite košaro, jo stresite in/ali obrnite hrano, nato ponovno vstavite košaro v ohišje.
29 Naprava se izklopi, ko odprete vrata, in ponovno vklopi, ko jih zaprete.
30 Časovnik bo še naprej odšteval.
31 Ko se časovnik vrne na 0, se naprava izklopi.
32 Napravo odklopite.
33 Za ročni izklop naprave nastavite časovnik na 0.

KONČANO?

34 Odprite vrata.
35 Namestite ročaj košare.
36 Košaro odstranite iz naprave.
37 Preverite, ali je hrana kuhana. Če niste prepričani, jo kuhajte še nekaj časa.

UPORABA REŠETKE

38 Rešetko uporabite za toast, slanino ali kadar želite popeči hrano, ki je tanjša od 15 mm.
39 Med kuhanjem hrano, ki jo želite popeči, vsaj enkrat obrnite.
40 Rešetko lahko obrnete navzdol in jo uporabite kot podporo nabodalom.
41 Med kuhanjem obrnite nabodala 2- do 3-krat.
42 Tudi na pladnju za odtekanje lahko kuhate, vendar bodite pozorni na nivo sokov na pladnju in ga izpraznite, preden se sokovi izlijejo.

NEGA IN VZDRŽEVANJE

43 Odklopite napravo in pustite, da se ohladi.
44 Vse površine obrišite s čisto vlažno krpo.
45 Odstranljive dele pomijte ročno.
Te dele lahko pomivate v pomivalnem stroju.
46 Izredno zahtevni pogoji v pomivalnem stroju lahko vplivajo na videz površin.
47 Morebitne poškodbe bodo vplivale samo na videz in ne na delovanje naprave.

ZAŠČITA OKOLJA

V izogib onesnaževanju okolja in ogrožanju zdravja zaradi nevarnih snovi v električnih ter elektronskih napravah, naprave s to oznako ni dovoljeno zavreči med nesortirane odpadke. Namesto tega jih je treba oddati na zbirno mesto, znova uporabiti ali reciklirati.

recepti

žlica (15 ml)	ščepec
čajna žlička (5 ml)	g grami
vejica	ml mililitri
stroki	70 jajce, veliko (63–73 g)

nabodala s piščančjo tikko **za 2 osebe**

100g jogurt	25 ml limonin sok
1 mešanica začimb garam masala	1 paprika
1 mleta kumina	½ sol
250g piščančja bedra	

Piščanec narežite na kocke 25 mm. Vse sestavine zmešajte v skledi. Pokrijte in postavite v hladilnik za 1 uro. Segrejte na 200 stopinj. Piščanca nataknite na nabodala. Nabodala namestite na rešetko. Kuhajte 15 minuti. Obrnite hrano med kuhanjem na polovici. Postrezite s solato iz kumaric, paradižnika in rdeče čebule.

jagnječji kebabi z mediteransko zelenjavo **za 2 osebe**

2 olivnega olja	1 česnov pire
1 mleta kumina	1 posušen origano
250g jagnjetina	

zelenjava:

1 rdeča paprika, narezana	1 bučka, narezana
2 paradižniki, narezani na četrtine	1 česnov pire
2 olivnega olja	1 rdečega vinskega kisa
sol in poper	

Meso narežite na 25-milimetrske kocke. V skledi zmešajte olje, česen, kumino in origano ter jagnjetino. Pokrijte in postavite v hladilnik za 1 uro. Pol ure pred pečenjem jagnjetino vzemite iz hladilnika. Jagnjetino nataknite na nabodala. Začinite s soljo in poprom. Nabodala namestite na rešetko. Zmešajte zelenjavo, česen, olje in kis. Začinite s soljo in poprom. Mešanico dajte v košaro. Segrejte na 200 stopinj. Kuhajte 15 minuti. Obrnite hrano med kuhanjem na polovici. Postrezite z jogurtovo omako z meto.

pečen piščanec s komarčkom **za 4 osebe**

- 2 gomolji komarčka, narezani na rezine
- ½ limona
- 2 olivnega olja
- 4 česen (natrt)
- 1 kg piščanec
- sol in poper

Segrejte na 180 stopinj. V košaro dajte komarček in česen. Limono potisnite v piščanca. Kožo natrite z olivnim oljem. Začinite s soljo in poprom. Piščanca dajte v košaro. Kuhajte 50 minuti. Na polovici kuhanja stresite košaro. Preden boste jed postregli, naj počiva 10 minut.

solata s pečeno bučo **za 2 osebe**
in rdečo papriko **priloga za 4 osebe**

- 800g maslena buča, olupljena
- 2 timijan
- 2 rdeča paprika, narezana
- 50g listi rukole
- 50g bučna semena
- 2 olivnega olja
- sol in poper
- 1 šerijevega kisa/rdečega vinskega kisa
- 150g kozji sir (mehak)

Segrejte na 200 stopinj. Bučo narežite na 25-milimetrske kocke. V skledi zmešajte bučo, olje in timijan. Začinite s soljo in poprom. Mešanico dajte v košaro. Kuhajte 20 minuti. Na polovici kuhanja stresite košaro. Dodajte papriko. Kuhajte 10 minuti. Mešanico dajte na servirni krožnik. Pustite, da se jed hladi 10 minut. Dodajte kis in liste rukole ter premešajte. Po vrhu nadrobite kozji sir in bučna semena.

Lososove polpete z ingverjem in čilijem **za 2 osebe**

- 250g file lososa
- 1 ingverjeva pasta
- 1 koriander, drobno nasekljan
- 75g krušne drobtine
- 2 (70)
- 200g zmečkan krompir
- 1 rdeči čili, drobno narezan
- 4 mladih čebul, olupljenih, drobno narezanih
- 50g gladka moka

Segrejte na 180 stopinj. Ribo dajte v košaro. Kuhajte 5 minuti. Pustite, da se jed hladi 10 minut. V skledi zmešajte ribo, krompir, ingver, čili, mlado čebulo in koriander. Začinite s soljo in poprom. Mešanico razdelite v 4 hlebčke. V skledi zmešajte krušne drobtine, peteršilj in limonov sok. Moko presejte v skledo. V skledi stepite jajca. Hlebčke povaljajte v moki, nato v jajcu in na koncu v drobtinah. Hlebčke dajte v košaro. Kuhajte 15 minuti. Obrnite hrano med kuhanjem na polovici. Postrezite z limonovimi krhlji in solato.

krompirjevi krhlji z rožmarinom in česnom **priloga za 4 osebe**

- 500g krompirjevi krhlji
- 3 rožmarin, drobno narezan
- 1 semolina/fina polenta
- 3 česen (natrt)
- 2 olivnega olja
- 1 sol

Segrejte na 200 stopinj. Vse sestavine zmešajte v skledi. Mešanico dajte v košaro. Kuhajte 30 minuti. Na polovici kuhanja stresite košaro.

ribji trakci **za 2 osebe**

- 75g krušne drobtine
- 1 naribana limonina lupinica
- 2 (70)
- 2 peteršilj (drobno narezan)
- 50g gladka moka
- 350g polenovka/vahnja

Ribo narežite na 2-centimetrske trakove. V skledi zmešajte krušne drobtine, peteršilj in limonov sok. Moko presejte v skledo. V skledi stepite jajca. Ribo povaljajte v moki, nato v jajcu in na koncu v drobtinah. Ribo položite na krožnik. Pokrijte in postavite v hladilnik za 30 minut. Segrejte na 180 stopinj. Ribo dajte v košaro. Kuhajte 15 minuti. Obrnite hrano med kuhanjem na polovici. Postrezite z limonovimi krhlji.

pečena govedina z gomoljno zelenjavo **za 4 osebe**

2 majhno korenje, narezano na rezine
1 rdeča čebula (tanki krhlji)
2 med
1 kg goveji file
2 majhna pastinaka, narezana na rezine
2 timijan
2 olivnega olja
sol in poper

Čas kuhanja velja za srednje pečeno govedino. Za dobro prepečeno govedino podaljšajte za 15 minut. Segrejte na 180 stopinj. V skledi zmešajte zelenjavo, timijan, zelišča, med in olje. Mešanico dajte v košaro. Na vrh položite govedino. Začinite s soljo in poprom. Kuhajte 60 minuti. Obrnite hrano med kuhanjem na polovici. Preden boste jed postregli, naj počiva 10 minut.

Zelenjavni spomladanski zavitki **8 kosov**

1 olje iz praženega sezama
1 česen (natrt)
1 korenček, narezan na trakce
1 rdeča paprika, narezana
50g tanki riževi rezanci, kuhani
sprej z olivnim oljem
2 sojina omaka
1 ingver, nariban
2 mladih čebul, olupljenih, drobno narezanih
50g sojini kalčki
1 (70)
4 listi tankega vlečenega testa, 24 cm x 40 cm

Segrejte na 200 stopinj. Zmešajte sezamovo olje, sojino omako, česen in ingver v skledi. Dodajte zelenjavo in rezance ter premešajte. Liste tankega vlečenega testa razrežite na 16 pravokotnikov, vsak velikosti 12 cm x 20 cm. Položite en pravokotnik na drugega. Dve zvrhani žlici mešanice dajte vzdolž ene od daljših stranic. Nasprotno stran premažite s stepenim jajcem. Zvijte 2 cm krajše strani proti središču, da rahlo prekrijete polnilo, nato tesno zvijte in pritisnite, da zavitek zaprete. Enak postopek ponovite še s preostalo maso in testom. Zavitke poškropite z malce olja, nato jih dajte v košaro. Kuhajte 12 minuti.

klasični viktorijanski biskvit

150g neslano maslo
2 (70)
1 sol
2 mleko
150g sladkor v prahu
150g samovzhajalna moka
1 izvleček vanilje

Porcije:

150g malinova marmelada
2 sladkor v prahu
200ml smetana

Segrejte na 170 stopinj. Namastite tortni pekač s premerom 16 cm. Zmešajte maslo in sladkor, da dobite bledo rumeno in rahlo mešanico, nato vanjo dodajte jajca in stepite. V skledo presejte moko in sol. Vmešajte v mešanico. Zmešajte vaniljo in mleko. Vmešajte v mešanico. Mešanico vlijte v tortni pekač. Kuhajte 50 minuti. Ko v torto zabodete nabodalo, mora biti čisto, ko ga potegnete iz nje. Ohladite na rešetki. Stepite smetano in mleti sladkor, da dobite mehak, a čvrst sneg. Ko je torta ohlajena, jo vodoravno prerežite na pol. Po vrhu dna jo premažite z malinovo marmelado, nato pa še s stepeno smetano. Na vrh položite zgornji del, potresite z mletim sladkorjem in postrezite.

ČASI KUHANJA IN VARNOST HRANE

- Navedeni časi kuhanja so namenjeni samo kot pomoč.
- Meso, perutnino in sorodne izdelke (mleto meso, burgerji itd.) pecite toliko časa, da so sokovi bistri. Ribe pecite toliko časa, da je meso v celoti neprosojno.
- Pri kuhanju predpakiranih živil upoštevajte smernice na embalaži ali nalepki.

	°C	(min)	na polovici kuhanja stresite/obrnite hrano
krompir in ocvrt krompirček			
zmrznjen tanki ocvrti krompirček	200	9-16	ocvrt krompirček naj ne bo pretesno naložen, da lahko vmes kroži zrak
zmrznjen debel ocvrti krompirček	200	11-20	
domač ocvrti krompirček (8mmx8mm)	200	10-16	operite, osušite z brisačo, dodajte sol, poper in 1 jedilno žlico olja ter premešajte
domači krompirjevi krhlji	180	18-22	
domače krompirjeve kocke	180	12-18	
neolupljen pečen krompir	180	30-40	za hrustljavo skorjico krompir naoljite
pečen krompir	180	25-35	operite, osušite z brisačo, dodajte sol, poper, nasekljan rožmarin (po želji) in 1 jedilno žlico olja ter premešajte
krompirjev rosti	180	15-18	
gratiniran krompir	200	15-18	
zamrznjeni čebulni obročki	180	10-15	
riba			
zamrznjeni ribji polpeti, veliki	180	20-25	
zamrznjeni ribji polpeti, majhni	180	15-20	
ribji polpeti, veliki	180	15-20	
ribji polpeti, majhni	180	10	
zamrznjeni škampi	180	10-15	
meso in perutnina			
zrezek	180	8-12	
svinjski kotleti	180	10-14	
hamburger	180	7-14	
klobase	180	10	
bedrca	180	18-22	
piščančje prsi	180	10-15	
piščančja bedra	180	25-30	čas priprave je odvisen od velikosti kosov
preoblikovani piščančji izdelki brez kosti (zamrznjeni)	180	15	
panirani piščančji trakci	180	10-15	meso narežite na trakove, povaljajte v jajcu, nato v začinjenih drobtinah
panirani zrezek (piščančji/telečji/ svinjski)	180	15	meso potolcite, povaljajte v jajcu, nato še v začinjenih drobtinah
pražena hrana (stir-fry)	180	25-30	dodajte sol, poper in 1 jedilno žlico olja ter premešajte, 5 minut pred koncem dodajte še malce omake (čili, sladki čili, česen itd.)
prigrizki			
klobasa v testu	200	13-15	
spomladanski zavitki	200	8-10	
zmrznjeni piščančji ocvrtki	200	6-10	
zmrznjene ribje palčke	200	6-10	
zmrznjeni panirani sirovi prigrizki	180	8-10	
polnjena zelenjava	150	10	
samose	180	20	
zamrznjene samose	180	10-15	
zvitki z raco	180	20	
zamrznjeni zvitki z raco	180	10-15	
tortilje	200	5-10	za hrustljave tortilje namažite z oljem
panirana jajca	170	15-20	čas priprave je odvisen od velikosti kosov
pečenje			
torta	150	20-25	
quiche	180	20-22	
mafini	200	15-18	
sladki prigrizki	150	20	

Διαβάστε τις οδηγίες, φυλάξτε τις σε ασφαλές μέρος και σε περίπτωση που δώσετε τη συσκευή σε άλλον χρήστη, δώστε μαζί και τις οδηγίες. Αφαιρέστε όλα τα υλικά συσκευασίας πριν από τη χρήση.

ΣΗΜΑΝΤΙΚΑ ΜΕΤΡΑ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

Τηρείτε τα βασικά μέτρα ασφάλειας, συμπεριλαμβανομένων των παρακάτω:

1 Η παρούσα συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά ηλικίας άνω των 8 ετών και άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητήριες ή διανοητικές ικανότητες ή άτομα που δεν διαθέτουν επαρκή εμπειρία ή γνώση, υπό την προϋπόθεση ότι θα βρίσκονται υπό επίβλεψη ή θα λάβουν σχετικές οδηγίες και κατανοούν τους κινδύνους που ενέχει η χρήση της συσκευής.

- Τα παιδιά δεν πρέπει να χρησιμοποιούν τη συσκευή ως παιχνίδι.
- Ο καθαρισμός και η συντήρηση από χρήστη δεν πρέπει να πραγματοποιούνται από παιδιά, εκτός κι αν είναι άνω των 8 ετών και βρίσκονται υπό επίβλεψη.
- Να διατηρείτε τη συσκευή και το καλώδιο μακριά από παιδιά ηλικίας κάτω των 8 ετών.

Οι επιφάνειες της συσκευής θερμαίνονται υπερβολικά.

2 Μη συνδέετε τη συσκευή με χρονοδιακόπτη ή σύστημα τηλεχειρισμού.

3 Εάν το καλώδιο είναι φθαρμένο, πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή, τον αντιπρόσωπό του ή κάποιο εξουσιοδοτημένο πρόσωπο προς αποφυγή κινδύνων.

Μη βυθίζετε τη συσκευή σε υγρά.

Ο ατμός θα εξέλθει από τις γρίλιες αερισμού – μην πλησιάζετε.

4 Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή πλησίον ή κάτω από εύφλεκτα υλικά (π.χ. κουρτίνες).

5 Να ψήνετε το κρέας, τα πουλερικά, καθώς και τα παράγωγά τους (κιμάς, μπιφτέκια κ.λπ.) έως ότου να εξαχθούν όλοι οι χυμοί τους. Να ψήνετε το ψάρι έως ότου να ροδίσουν όλες οι πλευρές του.

6 Να μην χρησιμοποιείται η συσκευή εάν δεν έχει τοποθετηθεί πρώτα ο δίσκος υγρών.

7 Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή για οποιαδήποτε άλλη χρήση πέρα από το ψήσιμο τροφών.

8 Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή εάν είναι φθαρμένη ή παρουσιάζει δυσλειτουργίες.

αποκλειστικά για οικιακή χρήση

ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ

- Πλύνετε τα αποσπώμενα εξαρτήματα στο χέρι.
- Στην αρχή, η αντίσταση μπορεί να βγάλει λίγο καπνό.
- Μπορεί να υπάρξει κάποια μυρωδιά, αλλά δεν είναι κάτι ανησυχητικό. Βεβαιωθείτε ότι το δωμάτιο αερίζεται καλά.

ΠΩΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΕΙ

- Οπως και με τον φούρνο με αέρα, το μαγείρεμα γίνεται με καυτό αέρα και θερμική ακτινοβολία.

σχέδια	7 θύρα	14 ασφάλεια
1 σώμα	8 χειρολαβή	15 χειρολαβή καλαθιού
2 χρονοδιακόπτης	9 μικρή σούβλα	16 απασφάλιση
3 διακόπτης θερμοκρασίας	10 βάση	17 δίσκος υγρών
3 γρίλια αερισμού	11 καλάθι	πλένεται σε πλυντήριο πιάτων
5 λυχνία ισχύος	12 προεξοχή	
6 λυχνία θερμοστάτη	13 εγκοπή	

- Προσθέστε λάδι στα τρόφιμα ως επάλειψη, μη ρίχνετε λάδι μέσα στο καλάθι.
- Ο χρονοδιακόπτης είναι ωρολογιακός. Στρέψτε τον 5 λεπτά περισσότερο από την ώρα που θέλετε, μετά στρέψτε τον προς τα πίσω στην ώρα που θέλετε.

ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ

1 Τοποθετήστε τη συσκευή σε σταθερή, πυράντοχη επιφάνεια.
2 Αφήστε ελεύθερο χώρο 50 mm τουλάχιστον γύρω από τη συσκευή.
3 Φορέστε γάντια φούρνου (ή κρατήστε κάποια πετσέτα) για κράτημα.
- Για να ακουμπήσετε το καλάθι θα χρειαστείτε θερμάντοχη επιφάνεια ή πιατέλα.
- Όταν ψήνετε ή χρησιμοποιείτε τις σούβλες, θα χρειαστείτε λαβίδα που να μην είναι μεταλλική.

4 Για να ασφαλίσετε την χειρολαβή του καλαθιού, πιέστε το μεγάλο κεντρικό τμήμα μέσα στην χειρολαβή.
5 Το μικρό άκρο του τμήματος θα εξέλθει από την αντίθετη πλευρά της χειρολαβής του καλαθιού.
6 Για να απασφαλίσετε την χειρολαβή, πιέστε το μικρό κομμάτι του τμήματος μέσα στην χειρολαβή του καλαθιού.
7 Ανοίξτε τη θύρα.
8 Απασφαλίστε την χειρολαβή του καλαθιού.
9 Σπρώξτε την εγκοπή στο άκρο της χειρολαβής του καλαθιού πάνω από την προεξοχή στο καλάθι.
10 Ασφαλίστε την χειρολαβή του καλαθιού.
11 Αφαιρέστε το καλάθι από τη συσκευή.
12 Ελέγξτε αν ο δίσκος υγρών είναι στη θέση του.
13 Κλείστε τη θύρα.

ΠΡΟΘΕΡΜΑΝΣΗ

14 Συνδέστε το βύσμα στην πρίζα.
15 Βάλτε τον διακόπτη θερμοκρασίας στην απαιτούμενη θερμοκρασία.
16 Γυρίστε τον χρονοδιακόπτη στο 5.
17 Η λυχνία ισχύος ανάβει
18 Θα ανάψει η λυχνία θερμοστάτη και κατόπιν θα ξεκινήσει και θα τερματιστεί ο κύκλος θέρμανσης, ενώ ο θερμοστάτης θα διατηρεί τη θερμοκρασία.
19 Οταν ο χρονοδιακόπτης φτάσει στο 0, η συσκευή θα απενεργοποιηθεί.

ΣΕ ΧΡΗΣΗ

20 Τοποθετήστε τα τρόφιμα μέσα στο καλάθι – μη παραγεμίζετε το καλάθι.
21 Να αφήνετε χώρο για τον καυτό αέρα που θα κυκλοφορεί ανάμεσα στα διάφορα τρόφιμα.
22 Ανοίξτε τη θύρα.
23 Τοποθετήστε το καλάθι μέσα στη συσκευή.
24 Απασφαλίστε την χειρολαβή του καλαθιού.
25 Αποσυνδέστε την χειρολαβή από το καλάθι.
26 Κλείστε τη θύρα.
27 Ρυθμίστε τον χρονοδιακόπτη στον χρόνο που χρειάζεστε.

ΑΝΑΚΙΝΗΣΤΕ ΤΟ ΚΑΛΑΘΙ

28 Όταν περάσει ο μισός χρόνος μαγειρέματος, αφαιρέστε το καλάθι, ανακινήστε το, ή/και γυρίστε το φαγητό από την άλλη πλευρά, μετά βάλτε το καλάθι στη θέση του μέσα στο σώμα.
29 Η συσκευή απενεργοποιείται όταν ανοίγετε τη θύρα, και μετά ενεργοποιείται ξανά όταν την κλείνετε.
30 Ο χρονοδιακόπτης συνεχίζει την αντίστροφη μέτρηση.
31 Οταν ο χρονοδιακόπτης φτάσει στο 0, η συσκευή θα απενεργοποιηθεί.
32 Αποσυνδέστε τη συσκευή από το ρεύμα.
33 Για να απενεργοποιήσετε τη συσκευή με μη αυτόματο τρόπο, στρέψτε τον χρονοδιακόπτη στη θέση 0.

ΤΕΛΕΙΩΣΑΤΕ;

34 Ανοίξτε τη θύρα.
35 Συνδέστε την χειρολαβή του καλαθιού.
36 Αφαιρέστε το καλάθι από τη συσκευή.
37 Βεβαιωθείτε ότι το φαγητό έχει μαγειρευτεί. Αν έχετε οποιαδήποτε αμφιβολία, μαγειρέψτε το για λίγο ακόμα.

ΧΡΗΣΗ ΤΗΣ ΒΑΣΗΣ

38 Χρησιμοποιήστε τη βάση για τοστ, μπέικον, ή για να ψήσετε οτιδήποτε έχει πάχος μικρότερο από 15 χιλιοστά.
39 Γυρίστε ανάποδα το φαγητό που ψήνετε τουλάχιστον μία φορά κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος.
40 Μπορείτε να γυρίσετε τη βάση ανάποδα και να την χρησιμοποιήσετε ως στήριγμα για τις μικρές σούβλες.
41 Γυρίστε τις μικρές σούβλες 2 ή 3 φορές κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος.
42 Μπορείτε να μαγειρεύετε στο δίσκο υγρών, αλλά θα πρέπει να έχετε το νου σας στη στάθμη των χυμών μέσα στο δίσκο, και να τον αδειάζετε προτού ξεχειλίσει.

ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

43 Βγάλτε το βύσμα της συσκευής από την πρίζα και αφήστε την να κρυώσει.
44 Σκουπίστε όλες τις επιφάνειες με ένα καθαρό βρεγμένο πανί.
45 Πλύνετε τα αποσπώμενα εξαρτήματα στο χέρι.
Μπορείτε, αν θέλετε, να πλύνετε αυτά τα εξαρτήματα στο πλυντήριο πιάτων.
46 Το ακραίο περιβάλλον μέσα στο πλυντήριο πιάτων μπορεί να επηρεάσει τα επιφανειακά φινιρίσματα.
47 Εάν προκληθεί φθορά στα εξαρτήματα από το πλυντήριο πιάτων, θα είναι στην εξωτερική τους εμφάνιση μόνο, δεν θα επηρεαστεί η λειτουργία της συσκευής.

ΠΡΟΣΤΑΣΙΑ ΤΟΥ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΟΣ

Προς αποφυγή περιβαλλοντικών προβλημάτων και προβλημάτων υγείας λόγω επικίνδυνων ουσιών από ηλεκτρικές και ηλεκτρονικές συσκευές, οι συσκευές με αυτό το σύμβολο δεν θα πρέπει να απορρίπτονται με τα λοιπά οικιακά απορρίμματα, αλλά να ανακτώνται, να επαναχρησιμοποιούνται ή να ανακυκλώνονται.

συνταγές

κουταλιά της σούπας (15 ml)	πρέζα
κουταλάκι του γλυκού (5 ml)	g γραμμάρια
κλαδάκι	ml χιλιοστόλιτρα
σκελίδα(ες)	(70) αβγό, μεγάλο (63-73 γρ)

φιλέτο ψαριού **2 μερίδες**

75g τριμμένη φρυγανιά	2 δυόσμος (ψιλοκομμένος)
1 ξύσμα λεμονιού	50g αλεύρι
2 (70)	350g βακαλάος Ατλαντικού/μελανόγραμμος

Κόψτε το ψάρι σε λωρίδες των 2 εκ. Αναμείξτε το τριμμένο ψωμί, τον δυόσμο και το ξύσμα λεμονιού σε ένα μπολ. Κοσκινίστε το αλεύρι σε μπολ. Χτυπήστε τα αυγά σε ένα μπολ. Αλευρώστε το ψάρι, μετά περάστε το από το αυγό και τέλος από το τριμμένο ψωμί. Απλώστε το ψάρι σε ένα πιάτο. Σκεπάστε το και βάλτε το στο ψυγείο για 30 λεπτά. Προθερμάνετε στους 180 βαθμούς. Βάλτε το ψάρι μέσα στο καλάθι. Μαγειρέψτε για 15 λεπτά. Στα μισά του μαγειρέματος αναποδογυρίστε τα τρόφιμα. Σερβίρετε με φέτες λεμονιού.

σουβλάκια κοτόπουλου τίκκα **2 μερίδες**

- 100g γιαούρτι
- 25 ml χυμός λεμονιού
- 1 γκαράμ μασάλα
- 1 πάπρικα
- 1 τριμμένο κύμινο
- ½ αλάτι
- 250g μπούτια κοτόπουλο

Κόψτε το κοτόπουλο σε κύβους 25 mm. Αναμείξτε όλα τα συστατικά σε ένα μπολ. Σκεπάστε το και βάλτε το στο ψυγείο για 1 ώρα. Προθερμάνετε στους 200 βαθμούς. Περάστε το κοτόπουλο στις μικρές σούβλες. Τοποθετήστε τις μικρές σούβλες στη βάση. Μαγειρέψτε για 15 λεπτά. Στα μισά του μαγειρέματος αναποδογυρίστε τα τρόφιμα. Σερβίρετε με σαλάτα που περιέχει αγγούρι, ντομάτα και ξερό κρεμμύδι.

κεμπάμπ αρνιού με μεσογειακά λαχανικά **2 μερίδες**

- 2 ελαιόλαδο
- 1 πολτός σκόρδου
- 1 τριμμένο κύμινο
- 1 αποξηραμένη ρίγανη
- 250g αρνί

τα λαχανικά:

- 1 κόκκινη πιπεριά, κομμένη σε ροδέλες
- 1 κολοκυθάκι, κομμένο σε ροδέλες
- 2 ντομάτες, κομμένες στα τέσσερα
- 1 πολτός σκόρδου
- 2 ελαιόλαδο
- 1 κόκκινο ξύδι
- αλάτι και πιπέρι

Κόψτε το κρέας σε κύβους των 25 χιλ. Αναμείξτε το λάδι, το σκόρδο, το κύμινο και τη ρίγανη μαζί με το αρνί σε ένα μπολ. Σκεπάστε το και βάλτε το στο ψυγείο για 1 ώρα. Βγάλτε το αρνί από το ψυγείο μισή ώρα πριν να το μαγειρέψετε. Περάστε το αρνί στις μικρές σούβλες. Προσθέστε αλάτι και πιπέρι. Τοποθετήστε τις μικρές σούβλες στη βάση. Αναμείξτε τα λαχανικά, το σκόρδο, το λάδι και το ξίδι. Προσθέστε αλάτι και πιπέρι. Ρίξτε το μείγμα μέσα στο καλάθι. Προθερμάνετε στους 200 βαθμούς. Μαγειρέψτε για 15 λεπτά. Στα μισά του μαγειρέματος αναποδογυρίστε τα τρόφιμα. Σερβίρετε με ντιπ γιαουρτιού με μέντα.

ροσμπίφ με ρίζες λαχανικών **4 μερίδες**

- 2 μικρά καρότα, κομμένα σε ροδέλες
- 2 μικρές παστινάκες, κομμένες σε ροδέλες
- 1 ξερό κρεμμύδι (λεπτές τριγωνικές φέτες)
- 2 θυμάρι
- 2 μέλι
- 2 ελαιόλαδο
- 1 kg τρανς βοδινού
- αλάτι και πιπέρι

Ο χρόνος παρασκευής αφορά μέτρια ψημένο βοδινό κρέας. Για καλά ψημένο, προσθέστε 15 λεπτά. Προθερμάνετε στους 180 βαθμούς. Αναμείξτε τα λαχανικά, το θυμάρι, τα μυρωδικά, το μέλι και το λάδι σε ένα μπολ. Ρίξτε το μείγμα μέσα στο καλάθι. Ακουμπήστε το βοδινό κρέας από πάνω. Προσθέστε αλάτι και πιπέρι. Μαγειρέψτε για 60 λεπτά. Στα μισά του μαγειρέματος αναποδογυρίστε τα τρόφιμα. Αφήστε το να κάτσει 10 λεπτά προτού το σερβίρετε.

ψητό κοτόπουλο με μάραθο **4 μερίδες**

- 2 βολβοί μάραθου, κομμένοι σε φέτες
- 4 σκόρδο (λιωμένο)
- ½ λεμόνι
- 1 kg κοτόπουλο
- 2 ελαιόλαδο
- αλάτι και πιπέρι

Προθερμάνετε στους 180 βαθμούς. Βάλτε το μάραθο και το σκόρδο μέσα στο καλάθι. Βάλτε το λεμόνι μέσα στο κοτόπουλο. Τρίψτε την πέτσα με το ελαιόλαδο. Προσθέστε αλάτι και πιπέρι. Βάλτε το κοτόπουλο μέσα στο καλάθι. Μαγειρέψτε για 50 λεπτά. Ανακινήστε το καλάθι στα μισά του χρόνου μαγειρέματος. Αφήστε το να κάτσει 10 λεπτά προτού το σερβίρετε.

πατάτες κυδωνάτες με δενδρολίβανο και σκόρδο **για 4 άτομα ως συνοδευτικό**

- 500g πατάτες κυδωνάτες
- 3 δενδρολίβανο, ψιλοκομμένο
- 1 σιμιγδάλι/ψιλή πολέντα
- 3 σκόρδο (λιωμένο)
- 2 ελαιόλαδο
- 1 αλάτι

Προθερμάνετε στους 200 βαθμούς. Αναμείξτε όλα τα συστατικά σε ένα μπολ. Ρίξτε το μείγμα μέσα στο καλάθι. Μαγειρέψτε για 30 λεπτά. Ανακινήστε το καλάθι στα μισά του χρόνου μαγειρέματος.

σαλάτα με ψητή κολοκύθα **2 μερίδες**
και κόκκινη πιπεριά **για 4 άτομα ως συνοδευτικό**

- 2 ελαιόλαδο 800g κολοκύθα butternut, ξεφλουδισμένη
- 2 θυμάρι
- αλάτι και πιπέρι
- 50g φύλλα ρόκας
- 50g κολοκυθόσποροι
- 2 κόκκινη πιπεριά, κομμένη σε ροδέλες
- 1 ξύδι από σέρι/κόκκινο ξύδι
- 150g γιδοτύρι (μαλακό)

Προθερμάνετε στους 200 βαθμούς. Κόψτε την κολοκύθα σε κύβους των 25 χιλ. Αναμείξτε την κολοκύθα, το λάδι και το θυμάρι σε ένα μπολ. Προσθέστε αλάτι και πιπέρι. Ρίξτε το μείγμα μέσα στο καλάθι. Μαγειρέψτε για 20 λεπτά. Ανακινήστε το καλάθι στα μισά του χρόνου μαγειρέματος. Προσθέστε τις πιπεριές. Μαγειρέψτε για 10 λεπτά. Βάλτε το μείγμα σε πιατέλα σερβιρίσματος. Αφήστε το να κρυώσει για 10 λεπτά. Προσθέστε το ξίδι και τα φύλλα ρόκας και ανακατέψτε για να δέσουν. Τρίψτε το γιδοτύρι και τους κολοκυθόσπορους πάνω από το μείγμα.

ψαροκροκέτες σολομού με πιπερόρριζα και τσίλι **2 μερίδες**

- 250g φιλέτο σολομού
- 1 πολτός πιπερόρριζας
- 4 φρέσκα κρεμμύδια, κομμένα
- 75g τριμμένη φρυγανιά
- 2
- 200g πουρές πατάτας
- 1 κόκκινο τσίλι, ψιλοκομμένο
- 1 κόλιαντρο, ψιλοκομμένο
- 50g αλεύρι

Προθερμάνετε στους 180 βαθμούς. Βάλτε το ψάρι μέσα στο καλάθι. Μαγειρέψτε για 5 λεπτά. Αφήστε το να κρυώσει για 10 λεπτά. Αναμείξτε το ψάρι, την πατάτα, την πιπερόρριζα, το τσίλι, τα φρέσκα κρεμμύδια και το κόλιαντρο σε ένα μπολ. Προσθέστε αλάτι και πιπέρι. Πλάστε το μείγμα σε 4 μπιφτέκια. Αναμείξτε το τριμμένο ψωμί, τον δυόσμο και το ξύσμα λεμονιού σε ένα μπολ. Κοσκινίστε το αλεύρι σε μπολ. Χτυπήστε τα αυγά σε ένα μπολ. Αλευρώστε τα μπιφτέκια, μετά περάστε το από το αυγό και τέλος από το τριμμένο ψωμί. Βάλτε τα μπιφτέκια μέσα στο καλάθι. Μαγειρέψτε για 15 λεπτά. Στα μισά του μαγειρέματος αναποδογυρίστε τα τρόφιμα. Σερβίρετε με φέτες λεμονιού και σαλάτα.

σπρινγκ ρολς λαχανικών **8 μερίδες**

- 1 ψημένο σησαμέλαιο
- 1 σκόρδο (λιωμένο)
- 1 καρότο, τριμμένο
- 1 κόκκινη πιπεριά, κομμένη σε ροδέλες
- 50g ψιλά νουντλς ρυζιού, μαγειρεμένα
- 4 φύλλα κρούστας, 24cm x 40cm
- 2 σάλτσα σόγιας
- 1 πιπερόριζα, τριμμένη
- 2 φρέσκα κρεμμύδια, κομμένα
- 50g φύτρες φασολιών
- 1
- σπρέι ελαιόλαδου

Προθερμάνετε στους 200 βαθμούς. Αναμείξτε το σησαμέλαιο, τη σάλτσα σόγιας, το σκόρδο και την πιπερόρριζα σε ένα μπολ. Προσθέστε τα λαχανικά και τα νουντλς και ανακατέψτε για να καλυφθούν. Κόψτε τα φύλλα κρούστας σε 16 ορθογώνια, 12cm x 20cm το καθένα. Βάλτε δύο ορθογώνια το ένα πάνω στο άλλο. Βάλτε 2 γεμάτες κουταλιές σούπας από το μείγμα κατά μήκος μίας από τις μεγαλύτερες πλευρές. Αλείψτε την απέναντι άκρη με χτυπημένο αυγό. Διπλώστε 2cm της μικρότερης πλευράς προς το κέντρο, για να καλύψετε ελαφρώς τη γέμιση, μετά τυλίξτε προς τα επάνω και πιέστε για να κολλήσει. Επαναλάβετε με το φύλλο κρούστας και τη γέμιση που περισσεύουν. Ψεκάστε τα σπρινγκ ρολς με λίγο λάδι, μετά βάλτε τα μέσα στο καλάθι. Μαγειρέψτε για 12 λεπτά.

κλασσικό σπονζ κέικ Βικτώρια

150g ανάλατο βούτυρο
150g λεπτή ζάχαρη
2
150g αλεύρι που φουσκώνει μόνο του
1 αλάτι
1 εκχύλισμα βανίλιας
2 γάλα

για να σερβίρετε:

150g μαρμελάδα σμέουρου
200ml κρέμα γάλακτος (45% λιπαρά)
2 άχνη ζάχαρη

Προθερμάνετε στους 170 βαθμούς. Βουτυρώστε μια στρογγυλή φόρμα για κέικ 16cm. Χτυπήστε το βούτυρο με την άχνη ζάχαρη μέχρι να ασπρίσουν και να αφρατέψουν και μετά προσθέστε τα αυγά και συνεχίστε το χτύπημα. Κοσκινίστε το αλεύρι και ρίξτε το μαζί με το αλάτι μέσα σε ένα μπολ. Αναμείξτε ελαφρά με το υπόλοιπο μείγμα. Προσθέστε τη βανίλια και το γάλα στο μείγμα. Αναμείξτε ελαφρά με το υπόλοιπο μείγμα. Ρίξτε το μείγμα μέσα στη φόρμα για κέικ. Μαγειρέψτε για 50 λεπτά. Αν βυθίσετε μια μικρή σούβλα στο κέικ θα πρέπει να βγει καθαρή. Αφήστε να κρυώσουν σε σχάρα. Χτυπήστε την κρέμα και την άχνη ζάχαρη μέχρι να αφρατέψουν. Όταν το κέικ κρυώσει, κόψτε το στα δύο οριζόντια. Καλύψτε την επάνω πλευρά του κάτω μισού με μαρμελάδα σμέουρου, και μετά με την χτυπημένη κρέμα. Σκεπάστε με το πάνω μισό, πασπαλίστε το με άχνη ζάχαρη και σερβίρετε.

ΧΡΟΝΟΙ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ & ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

- Χρησιμοποιήστε αυτούς τους χρόνους μόνο ως σημείο αναφοράς.
- Να ψήνετε το κρέας, τα πουλερικά, καθώς και τα παράγωγά τους (κιμάς, μπιφτέκια κ.λπ.) έως ότου να εξαχθούν όλοι οι χυμοί τους. Να ψήνετε το ψάρι έως ότου να ροδίσουν όλες οι πλευρές του.
- Κατά το ψήσιμο προσυσκευασμένων τροφών, να ακολουθείτε πάντοτε τις οδηγίες που αναγράφονται στη συσκευασία ή την ετικέτα.

	°C	(min)	**ανακινήστε/γυρίστε το φαγητό στα μισά του χρόνου μαγειρέματος**
πατάτες και τηγανιτές πατάτες			
λεπτές κατεψυγμένες τηγανιτές πατάτες	200	9-16	οι τηγανιτές πατάτες θα πρέπει να τοποθετούνται αραιά, για να μπορεί ο αέρας να περνάει από μέσα τους
χοντρές κατεψυγμένες τηγανιτές πατάτες	200	11-20	
σπιτικές τηγανιτές πατάτες (8×8mm)	200	10-16	ξεπλύνετε, σκουπίστε με πετσέτα, ρίξτε αλάτι και πιπέρι και 1 κ.γ. λάδι
σπιτικές κυδωνάτες πατάτες	180	18-22	
σπιτικές πατάτες σε κύβους	180	12-18	
πατάτες με τη φλούδα	180	30-40	για τραγανή φλούδα, τρίψτε με λάδι
ψητές πατάτες	180	25-35	ξεπλύνετε, σκουπίστε με πετσέτα, ρίξτε αλάτι, πιπέρι, τριμμένο δενδρολίβανο (προαιρετικά) και 1 κ.γ. λάδι
ρόστι	180	15-18	
πατάτες ογκρατέν	200	15-18	
κατεψυγμένα κρεμμύδια σε ροδέλες	180	10-15	
ψάρι			
κατεψυγμένες ψαροκροκέτες, μεγάλες	180	20-25	
κατεψυγμένες ψαροκροκέτες, μικρές	180	15-20	
ψαροκροκέτες, μεγάλες	180	15-20	
ψαροκροκέτες, μικρές	180	10	
κατεψυγμένες γάμπαρες	180	10-15	

	°C	(min)	ανακινήστε/γυρίστε το φαγητό στα μισά του χρόνου μαγειρέματος
κρέας και πουλερικά			
μπριζόλα	180	8-12	
χοιρινά παϊδάκια	180	10-14	
χάμπουργκερ	180	7-14	
λουκάνικα	180	10	
μπούτια	180	18-22	
στήθος κοτόπουλου	180	10-15	
μπούτια κοτόπουλο	180	25-30	ο χρόνος εξαρτάται από το μέγεθος του τροφίμου
έτοιμα προϊόντα κοτόπουλου χωρίς κόκαλα (κατεψυγμένα)	180	15	
φιλέτα κοτόπουλου	180	10-15	κόψτε το κρέας σε λωρίδες, αλείψτε με αυγό και έπειτα με καρυκευμένα ψίχουλα
σνίτσελ (κοτόπουλο/μοσχάρι/χοιρινό)	180	15	χτυπήστε το κρέας με ειδικό σφυρί για να γίνει πλακέ, αλείψτε με αυγό και έπειτα με καρυκευμένα ψίχουλα
stir fry (τηγάνισμα με συνεχές ανακάτεμα)	180	25-30	ρίξτε αλάτι, πιπέρι και μια κ.γ. λάδι, προσθέστε λίγη σάλτσα 5 λεπτά προτού τελειώσετε το μαγείρεμα (τσίλι, γλυκό τσίλι, σκόρδο, κλπ.)
σνακ			
λουκανικοπιτάκια	200	13-15	
σπρινγκ ρολς	200	8-10	
κατεψυγμένες κροκέτες κοτόπουλου	200	6-10	
κατεψυγμένες κροκέτες ψαριού	200	6-10	
κατεψυγμένα παναρισμένα σνακ τυριού	180	8-10	
γεμιστά λαχανικά	150	10	
Σαμόσα	180	20	
κατεψυγμένα σαμόσα	180	10-15	
ρολά πάπιας	180	20	
κατεψυγμένα ρολά πάπιας	180	10-15	
τορτίγιας	200	5-10	για να είναι τραγανά, τρίψτε με λάδι
σκοτσέζικα αυγά	170	15-20	ο χρόνος εξαρτάται από το μέγεθος του τροφίμου
ψήσιμο			
κέικ	150	20-25	
κις	180	20-22	
μάφιν	200	15-18	
γλυκά σνακ	150	20	

rajzok	7 ajtó	14 lezárás
1 ház	8 fogantyú	15 kosárfogantyú
2 időzítő	9 nyárs	16 kioldás
3 hőmérséklet-szabályozó	10 rács	17 csöpögtető tálca
3 nyílás	11 kosár	mosogatógépben mosható
5 működésjelző fény	12 fül	
6 termosztát kijelző lámpa	13 nyílás	

A használati utasítást olvassa el és őrizze meg; ha továbbadja a készüléket, mellékelje azt is a termékhez. Használat előtt teljes egészében távolítsa el a csomagolást.

FONTOS ÓVINTÉZKEDÉSEK

Kövesse az alábbi alapvető biztonsági óvintézkedéseket:

1 Az eszközt 8 éves (vagy idősebb) gyermekek és csökkent fizikai, érzékszervi vagy mentális képességekkel rendelkező vagy tapasztalatlan személyek csak felügyelet alatt/mások utasításainak megfelelően és csak akkor használhatják, ha tisztában vannak a használatból eredő kockázatokkal.

- Gyermekek nem játszhatnak az eszközzel.
- A készülék tisztítását és karbantartását gyermekek csak felügyelet alatt és csak akkor végezhetik, ha 8 évesnél idősebbek.
- Tartsa az eszközt és a kábelt 8 éven aluli gyermekektől elzárva.

A készülék felületei felforrósodnak.

2 Ne csatlakoztassa a készüléket időzítő kapcsolóhoz vagy távvezérlésű rendszerhez.

3 Ha a kábel megrongálódott, ki kell cseréltetni a gyártóval, egy szerviz munkatársával vagy egy hasonlóan szakképzett személlyel, hogy elkerülje a veszélyeket.

Ne merítse a készüléket folyadékba.

A nyílásokból gőz szabadul ki – ne menjen közel.

4 Ne használja a készüléket gyúlékony anyagok (pl. függönyök) közelében vagy alatt.

5 A húst, szárnyasokat és ezek származékait (vagdaltak, húspogácsák, stb.) addig süsse, míg a szaftos állag meg nem szűnik. A halat addig süsse, míg opálos színűvé nem válik.

6 Ne használja a készüléket, ha nem helyezte bele a csöpögtetőtálcát.

7 A készüléket kizárólag élelmiszer sütésére használja.

8 Ne működtesse a készüléket, ha az megrongálódott vagy hibásan működik.

csak háztartási használatra

AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT

- Kézzel mosogassa el a levehető részeket.
- Először az elem kissé füstölhet.
- Lehet, hogy egy kis szagot érez, de emiatt nem kell aggódnia. Gondoskodjon a helyiség megfelelő szellőzéséről.

MŰKÖDÉSI ELV

- Hasonlít egy légkeveréses sütőre, amely forró levegővel és sugárzó hővel főz.
- Csöpögtessen olajat az ételre bevonatként, de ne öntsön olajat a kosárba.
- Az időzítő egy rugós óramű. Fordítsa el 5 perccel tovább, mint a kívánt idő, majd tekerje vissza a kívánt időre.

ELŐKÉSZÍTÉS

1 Helyezze a készüléket egy stabil, sík, hőálló felületre.
2 Legalább 50mm helyet hagyjon szabadon a berendezés körül.
3 Használjon edényfogó kesztyűt (vagy egy konyharuhát).
- Szüksége lesz egy hőálló alátétre vagy tányérra, amelyre a kosarat teszi.
- Grillezéshez vagy a nyársak használatához szüksége lesz egy nem fém csipeszre.

4 A kosárfogantyú lezárásához nyomja meg a fogantyú nagy, középső részét.
5 A rész kisebbik vége ki fog állni a kosárfogantyú másik oldalán.
6 A fogantyú kioldásához nyomja be a kosárfogantyún a kisebbik részt.
7 Nyissa ki az ajtót.
8 Oldja ki a kosárfogantyút.
9 Nyomja be a kosárfogantyún található nyílásba a kosáron található fület.
10 Zárja le a kosárfogantyút.
11 Vegye le a kosarat a készülékről.
12 Ellenőrizze, hogy a csöpögtetőtálca a helyén van-e.
13 Csukja be az ajtót.

ELŐMELEGÍTÉS

14 Tegye be a dugót a csatlakozó aljzatba.
15 Állítsa a hőmérséklet-szabályozót a kívánt hőmérsékletre.
16 Állítsa az időzítőt 5 percre.
17 A működésjelző fény égni fog
18 A termosztát kijelző lámpája felgyullad, majd ki és bekapcsol, ahogy a termosztát fenntartja a hőmérsékletet.
19 Amikor az időzítő visszaér a 0-ra, a készülék kikapcsol.

HASZNÁLAT

20 Tegye az ételt a kosárba, de ne töltse túl a kosarat.
21 Hagyjon helyet, hogy a forró levegő keringeni tudjon az ételdarabok között.
22 Nyissa ki az ajtót.
23 Tegye a kosarat a készülékbe.
24 Oldja ki a kosárfogantyút.
25 Vegye le a fogantyút a kosárról.
26 Csukja be az ajtót.
27 Állítsa be az időzítőt a szükséges időre.

RÁZZA MEG A KOSARAT

28 A főzés félidejében vegye ki a kosarat, rázza meg, és/vagy fordítsa meg az ételt, majd tegye vissza a kosarat a házba.
29 A készülék kikapcsol, amikor kinyitja az ajtót, majd újból bekapcsol, amikor becsukja.
30 Az időzítő folytatja a visszaszámlálást.
31 Amikor az időzítő visszaér a 0-ra, a készülék kikapcsol.
32 Húzza ki a készüléket az aljzatból.
33 Ha manuálisan szeretné kikapcsolni a készüléket, állítsa az időzítőt 0-ra.

KÉSZ?

34 Nyissa ki az ajtót.
35 Csatlakoztassa a kosárfogantyút.

36 Vegye le a kosarat a készülékről.
37 Ellenőrizze, hogy az étel megfőtt-e. Ha nem biztos benne, főzze még egy kicsit.

A RÁCS HASZNÁLATA

38 Használja a rácsot kenyér vagy szalonna pirításához, illetve bármilyen 15 mm-nél vékonyabb étel grillezéséhez.
39 Grillezés közben legalább egyszer fordítsa meg az ételt.
40 A rácsot elfordíthatja fejjel lefelé, hogy tartóként szolgáljon a nyársakhoz.
41 Sütés közben 2-3 alkalommal fordítsa el a nyársakat.
42 A sütést a csöpögtetőtálcán is végezheti, de gondosan ügyeljen a tálcára csöpögő levek szintjére, és ürítse ki a tálcát, mielőtt túlcsordulna.

ÁPOLÁS ÉS KARBANTARTÁS

43 Húzza ki a készüléket a konnektorból és hagyja kihűlni.
44 Az összes felületet törölje le tiszta nedves kendővel.
45 Kézzel mosogassa el a levehető részeket.
Ezek az elemek mosogatógépben is moshatók.
46 A mosogatógépben uralkodó szélsőséges körülmények kárt tehetnek a felületi bevonatoknak.
47 A kopás csak a külső részt érinti, és nem befolyásolja a készülék működését.

KÖRNYEZETVÉDELEM

Hogy elkerülje az elektromos és elektronikus termékekben levő veszélyes anyagok által okozott környezeti és egészségügyi problémákat, az ilyen jellel jelölt készülékeket nem szabad a szét nem válogatott városi szemétbe tenni, hanem össze kell gyűjteni, újra fel kell dolgozni és újra kell hasznosítani.

receptek

evőkanál (15 ml)
teáskanál (5 ml)
ágacska
gerezd
csipetnyi
g gramm
ml milliliter
nagy tojás (63-73 g)

csirke tikka nyárson — **2 személyre**

100g joghurt
1 garam masala
1 őrölt kömény
250g csirkecombok
25 ml citromlé
1 paprika
½ só

Vágja fel a csirkét 25 mm-es kockákra. Keverje el az összes hozzávalókat egy tálban. Takarja le és hűtse egy óráig. Előmelegítjük 200°C-ra. Helyezze a csirkét a nyársra. Helyezze a nyársat a rácsra. Főzze 15 percig. A főzés felénél fordítsuk meg a fasírtokat. Tálalja uborkával, paradicsommal és vörös hagymasalátával.

halas goujon — **2 személyre**

75g morzsa
1 reszelt citromhéj
2 (70)
2 petrezselyem (apróra vágott)
50g közönséges liszt
350g tőkehal/foltos tőkehal

Vágja a halat 2 cm vastag csíkokra. Keverje össze a zsemlemorzsát, a petrezselymet és a reszelt citromhéjat egy tálban. Szitálja bele a lisztet egy tálba. Verje fel a tojásokat egy tálban. Forgassa be a halat lisztbe, tojásba, majd zsemlemorzsába. Helyezze a halat egy tányérra. Fedje le és hűtse 30 percig. Előmelegítjük 180°C-ra. Tegye a halat a kosárba. Főzze 15 percig. A főzés felénél fordítsuk meg a fasírtokat. Citromgerezdekkel tálaljuk.

rozmaringos, fokhagymás burgonyagerezdek **4 személyre köretként**

500g burgonyahasábok
3 rozmaring apróra vágva
1 búzadara/finom polenta
3 fokhagyma (zúzott)
2 olívaolaj
1 só

Előmelegítjük 200°C-ra. Keverje el az összes hozzávalókat egy tálban. Helyezze a keveréket a kosárba. Főzze 30 percig. Rázza meg a kosarat a főzés felénél.

bárány kebab mediterrán zöldségekkel **2 személyre**

2 olívaolaj
1 őrölt kömény
250g bárány
1 fokhagyma püré
1 szárított origánó

a zöldségek:

1 szeletelt piros paprika
2 negyedekre vágott paradicsom
2 olívaolaj
só és bors
1 szeletelt cukkini
1 fokhagyma püré
1 vörösborecet

Vágja a húst 25 mm nagyságú kockákra. Keverje össze az olajat, fokhagymát,köménymagot, oregánót és bárányt egy tálba. Takarja le és hűtse egy óráig. Vegye ki a bárányt a hűtőből fél órával a főzés előtt. Helyezze a bárányt a nyársra. Ízesítse sóval és borssal. Tegye a nyársat a rácsra. Keverje össze a zöldségeket, fokhagymás, olajat és az ecetet. Ízesítse sóval és borssal. Helyezze a keveréket a kosárba. Előmelegítjük 200°C-ra. Főzze 15 percig. A főzés felénél fordítsuk meg a fasírtokat. Joghurttal és mentamártással tálaljuk.

marhasült gyökérzöldségekkel **4 személyre**

2 szeletelt kicsi sárgarépák
1 vöröshagyma (vékony gerezdek)
2 méz
1 kg lágy marhahús
2 kicsi szeletelt paszternák
2 kakukkfű
2 olívaolaj
só és bors

A sütési idő, annyi mint a közepesen/gyengén átsült marhaszeletek esetében. Ha jól át szeretné sütni, süsse még 15 percig. Előmelegítjük 180°C-ra. Keverje össze a zöldségeket, kakukkfüvet, gyógynövényeket, mézet, és az olajat egy tálba. Helyezze a keveréket a kosárba. Fektesse a marhát a tetejére. Ízesítse sóval és borssal. Főzze 60 percig. A főzés felénél fordítsuk meg a fasírtokat. Hagyja állni 10 percig tálalás előtt.

sült csirke édesköménnyel **4 személyre**

2 felvágott édeskömény
½ citrom
2 olívaolaj
4 fokhagyma (zúzott)
1 kg csirke
só és bors

Előmelegítjük 180°C-ra. Helyezze az édesköményt és a fokhagymát a kosárba. Tegye a citromot a csirkébe. Dörzsölje át a bőrt olívaolajjal. Ízesítse sóval és borssal. Helyezze a csirkét a kosárba. Főzze 50 percig. Rázza meg a kosarat a főzés felénél. Hagyja állni 10 percig tálalás előtt.

sült tök **2 személyre**
és pirospaprika saláta **4 személyre köretként**

800g hámozott, préselt vajdió
2 kakukkfű
2 hámozott pirospaprika
50g rukkola levelek
50g tökmag
2 olívaolaj
só és bors
1 sherryecet/vörösborecet
150g lágy kecskesajt

Előmelegítjük 200°C-ra. Vágja fel a tököt 25 mm nagyságú kockákra. Keverje össze a tököt, olajat és kakukkfüvet egy tálban. Ízesítse sóval és borssal. Helyezze a keveréket a kosárba. Főzze 20 percig. Rázza meg a kosarat a főzés felénél. Adja hozzá a paprikát. Főzze 10 percig. Tegye a keveréket egy tálalóedénybe. Hagyja benne és hűtse 10 percig. Adja hozzá az ecetet és a rukkola leveleket, majd keverje össze. Morzsolja a kecskesajtot és a tökmagot a tetejére.

lazacos, gyömbér es és chilis halszeletek **2 személyre**

250g lazacfilé	200g burgonyapüré
1 gyömbér paszta	1 felvágott piros chili
4 újhagyma, felaprítva	1 felvágott koriander
75g morzsa	50g közönséges liszt
2	

Előmelegítjük 180°C-ra. Tegye a halat a kosárba. Főzze 5 percig. Hagyja benne és hűtse 10 percig. Keverje össze a halat, burgonyát, gyömbért, chilit, újhagymát és koriandert egy tálban. Ízesítse sóval és borssal. Formáljon 4 pogácsát a keverékből. Keverje össze a zsemlemorzsát, a petrezselymet és a reszelt citromhéjat egy tálban. Szitálja bele a lisztet egy tálba. Verje fel a tojásokat egy tálban. Vonja be a pogácsákat liszttel, tojással, majd zsemlemorzsával. Helyezze a pogácsákat a kosárba. Főzze 15 percig. A főzés felénél fordítsuk meg a fasírtokat. Citromgerezdekkel és salátával tálaljuk.

tavaszi tekercs zöldséggel **8 tekercs lesz belőle**

1 pirított szezámolaj	2 szójaszósz
1 fokhagyma (zúzott)	1 gyömbér, lereszelve
1 reszelt sárgarépa	2 újhagyma, felaprítva
1 szeletelt piros paprika	50g babcsíra
50g kifőtt, finom rizstészta	1
4 24cm x 40 cm nagyságú tésztalapok	olíva olaj spray

Előmelegítjük 200°C-ra. Keverje össze a szezámolajat, szójaszószt, fokhagymát és a gyömbért egy tálban. Adja hozzá a zöldségeket és a tésztát, majd keverje össze. Készítsen a tésztalapokból 16 téglalapot, mindegyik 12cm x 20 cm nagyságú legyen. Tegye egymás fölé a téglalapokat. Két púpozott evőkanállal helyezzen a keverékből a tésztára az egyik hosszabb él mentén. A másik szélét kenje meg felvert tojással. Hajtsa vissza 2 cm-rel a rövidebb oldalt a közepe felé, hogy a tölteléket kissé betakarja, majd tekerje össze szorosan, és nyomja meg kissé, hogy lezárja. Ismételje meg a műveletet a többi tekerccsel is. Permetezzen egy kis olajat a tekercsekre, majd helyezze őket a kosárba. Főzze 12 percig.

hagyományos Viktória piskóta

150g sótlan vaj	150g kristálycukor
2	150g sütőporos liszt
1 só	1 vanília kivonat
2 Tej	

tálaláshoz:

150g málnalekvár	200ml sűrű tejföl
2 porcukor	

Előmelegítjük 170°C-ra. Vajazzon ki egy 16 cm nagyságú tortaformát. Keverje össze a vajat és a porcukrot, míg világos és habos nem lesz, majd üsse bele a tojásokat. Szitálja a lisztet és a sót egy tálba. Készítsen belőle egy keveréket. Keverje össze a vaníliát és a tejet. Készítsen belőle egy keveréket. Öntse a keveréket a tortaformába. Főzze 50 percig. A tortába helyezett nyárs tisztán kell, hogy kijöjjön. Hűtse ki egy rácson. Verje fel a tejszínt és porcukrot habosra. Amikor a torta hideg, vágja félbe vízszintesen. Az alsó rész tetejét vonja be málnalekvárral, majd a felvert tejszínnel. Tegye a torta felső felét rá, majd szórja meg porcukorral és már tálalhatja is.

SÜTÉSI IDŐK ÉS ÉLELMISZERBIZTONSÁG

- Ezek az időtartamok csupán tájékoztató jellegűek.
- A húst, szárnyasokat és ezek származékait (vagdaltak, húspogácsák, stb.) addig süsse, míg a szaftos állag meg nem szűnik. A halat addig süsse, míg opálos színűvé nem válik.
- Ha előrecsomagolt élelmiszert süt, kövesse a csomagoláson, vagy a címkén lévő útmutatásokat.

	°C	(min)	rázza/fordítsa meg az ételt a főzés közben
burgonya és hasábburgonya			
vékony fagyasztott hasábburgonya	200	9-16	a krumplikat lazán kell csomagolni, hogy levegő legyen közöttük
vastag fagyasztott hasábburgonya	200	11-20	
otthon készített hasábburgonya (8 x 8 mm)	200	10-16	öblítse le, itassa le a vizet, sózza, borsozza, és adjon hozzá 1 tk. olajat
otthon készített hasábburgonya gerezdes	180	18-22	
otthon készített hasábburgonya kocka	180	12-18	
töltött burgonya	180	30-40	ha ropogósan szeretné, dörzsölje be olajjal
tepsiben sült burgonya	180	25-35	öblítse le, itassa le a vizet, sózza, borsozza, fűszerezze rozmaringgal (ha szeretné) és adjon hozzá 1 tk. olajat
rösti	180	15-18	
csőben sült burgonya	200	15-18	
sült hagymakarikák	180	10-15	
hal			
fagyasztott halfasírt, nagy	180	20-25	
fagyasztott halfasírt, kicsi	180	15-20	
halfasírt, nagy	180	15-20	
halfasírt, kicsi	180	10	
fagyasztott scampi	180	10-15	
hús és baromfi			
steak	180	8-12	
karaj	180	10-14	
hamburger	180	7-14	
kolbászok	180	10	
alsócomb	180	18-22	
csirkemell	180	10-15	
csirkecombok	180	25-30	az idő az étel méretétől függ
filézett és előre megformázott csirketermékek (fagyasztott)	180	15	
csirkerudacskák rántva	180	10-15	vágja a húst csíkokra, forgassa meg tojásban, majd fűszerezett zsemlemorzsában
rántott szelet (csirke/borjú/sertés)	180	15	klopfolja ki a húst, forgassa meg tojásban, majd fűszerezett zsemlemorzsában
serpenyős ragu (stir-fry)	180	25-30	sózza, borsozza, adjon hozzá 1 tk. olajat, majd a vége előtt 5 perccel egy kevés szószt (chilli, édes chilli, fokhagymás stb.)
snack			
kolbász tekercs	200	13-15	
tavaszi tekercs	200	8-10	
fagyasztott csirke	200	6-10	
fagyasztott csirkefalatok	200	6-10	
fagyasztott rántott sajt snack	180	8-10	
töltött zöldségek	150	10	
samosa (tésztabatyuban sült zöldség)	180	20	
fagyasztott samosa	180	10-15	
kacsahúsos tekercs	180	20	
fagyasztott kacsahúsos tekercs	180	10-15	
tortilla	200	5-10	ha ropogósan szereti, dörzsölje be olajjal
skót tojások	170	15-20	az idő az étel méretétől függ

	°C	(min)	rázza/fordítsa meg az ételt a főzés közben
sütés			
torta	150	20-25	
quiche	180	20-22	
muffin	200	15-18	
édes snack	150	20	

Talimatları okuyun, güvenli bir yerde saklayın, cihazın el değiştirmesi halinde cihazla birlikte aktarın. Kullanmadan önce cihazın tüm ambalajını çıkarın.

ÖNEMLİ GÜVENLİK KURALLARI

Aşağıdakiler dahil, tüm temel güvenlik önlemlerini izleyin:

1 Bu cihaz, 8 yaş ve üzeri çocuklar ve yetersiz fiziksel, duyumsal veya zihinsel kapasitelere sahip veya deneyim ve bilgisi bulunmayan kişiler tarafından, sadece denetim/talimat altında olmaları ve içerilen tehlikeleri anlamaları kaydıyla kullanılabilir.

- Çocuklar cihazla oyun oynamamalıdır.
- Temizlik ve kullanıcı bakımı işlemleri, 8 yaşın üzerinde ve denetim altında olmadıkları taktirde, çocuklar tarafından gerçekleştirilmemelidir.
- Cihazı ve kablosunu 8 yaşın altındaki çocuklardan uzak tutun.

Cihazın yüzeyleri çok ısınabilir.

2 Cihazın bağlantılarını, bir zamanlayıcı veya uzaktan kumanda sistemi üzerinden kurmayın.

3 Hasarlı elektrik kabloları, güvenlik açısından sadece üretici, üreticinin yetkili servisleri veya benzer niteliklere sahip kişiler tarafından değiştirilmelidir.

Cihazı sıvıya batırmayın.

Havalandırma deliklerinden buhar çıkacaktır – uzak durun.

4 Cihazı tutuşabilir maddelerin (örn. perdeler) yanında veya altında kullanmayın.

5 Eti, kümes hayvanlarını ve türevlerini (kıyma, burger köfte, vb.) özsuları tamamen çekilene dek pişirin. Balığı etli kısmı tamamen matlaşıncaya dek pişirin.

6 Cihazı, damlama tepsisini takmadan kullanmayın.

7 Cihazı, yiyecek pişirme dışında bir amaçla kullanmayın.

8 Hasarlı veya arızalı cihazları çalıştırmayın.

sadece ev içi kullanım

İLK KULLANIMDAN ÖNCE

- Çıkarılabilen parçaları elde yıkayın.
- Başlangıçta, ısıtma devreleri az miktarda duman çıkarabilir.
- İlk çalıştırmada biraz koku olabilir, endişelenmeyin. Cihazın çalıştırıldığı alanı iyice havalandırın.

NASIL ÇALIŞIR

- Bu, pişirme işlemini sıcak hava ve radyan ısıyla gerçekleştiren bir fanlı fırına benzer.
- Yiyeceği yağla kaplayın, ancak sepete yağ dökmeyin.
- Zamanlayıcı, bir saat mekanizmasıdır. Zamanlayıcıyı döndürerek istediğiniz süreden 5 dakika sonrasına getirin ve sonra istediğiniz süreye geri çevirin.

HAZIRLAMA

1 Cihazı sabit, düz, ısıya dayanıklı bir zemin üzerine yerleştirin.

2 Cihazın çevresinde en az 50 mm boş alan bırakın.

3 Tutmak için fırın eldivenleri (veya bir bez) kullanın.

çizimler		
1 gövde	7 kapak	14 kilitleme
2 zamanlayıcı	8 sap	15 sepet sapı
3 ısı kumandası	9 şiş	16 kilit açma
3 havalandırma deliği	10 raf	17 damlama tepsisi
5 güç lambası	11 sepet	bulaşık makinesinde yıkanabilir
6 termostat lambası	12 çıkıntı	
	13 yuva	

- Sepeti üzerine koymak için ısıya dayanıklı bir mat veya nihaleye ihtiyacınız olacaktır.
- Izgara yapıyor veya şişleri kullanıyorsanız, metal olmayan bir maşa setine ihtiyacınız olacaktır.

4 Sepet sapını kilitlemek için, geniş orta kısmı sapın içine doğru bastırın.
5 Bu kısmın dar ucu, sepet sapının karşı tarafından dışarı uzanacaktır.
6 Sapın kilidini açmak için, dar olan kısmı sepet sapının içine doğru bastırın.
7 Kapağı açın.
8 Sepet sapının kilidini açın.
9 Sepet sapının ucundaki yuvayı, sepetteki çıkıntının üzerine doğru itin.
10 Sepet sapını kilitleyin.
11 Sepeti cihazdan çıkartın.
12 Damlama tepsisinin yerine oturup oturmadığını kontrol edin.
13 Kapağı kapatın.

ÖN ISITMA

14 Fişi prize takın.
15 Isı kumandasını gerekli ısıya ayarlayın.
16 Zamanlayıcıyı 5 konumuna getirin.
17 Güç lambası yanacaktır.
18 Termostat lambası yanacak ve termostat ısıyı muhafaza ederken yanıp sönecektir.
19 Süre 0 konumuna geldiğinde, cihaz kendiliğinden kapanacaktır.

KULLANIM SIRASINDA

20 Yiyeceği sepete yerleştirin – sepeti aşırı doldurmayın.
21 Sıcak havanın yiyecek parçaları arasında dolaşabilmesi için alan bırakın.
22 Kapağı açın.
23 Sepeti cihaza yerleştirin.
24 Sepet sapının kilidini açın.
25 Sapı sepetten ayırın.
26 Kapağı kapatın.
27 Zamanlayıcıyı dilediğiniz zamana ayarlayın.

SEPETİ SALLAYIN

28 Pişirme sürecinin yarısında sepeti çıkartın, sallayın ve/veya yiyeceği ters çevirin, sonra sepeti tekrar gövdeye yerleştirin.
29 Kapağı açtığınızda cihaz kendiliğinden kapanacak, kapattığınızda tekrar açılacaktır.
30 Zamanlayıcı geri saymaya devam edecektir.
31 Süre 0 konumuna geldiğinde, cihaz kendiliğinden kapanacaktır.
32 Cihazın fişini prizden çekin.
33 Cihazı manuel olarak kapatmak için, zamanlayıcıyı 0 konumuna getirin.

BİTTİ Mİ?

34 Kapağı açın.
35 Sepet sapını takın.
36 Sepeti cihazdan çıkartın.
37 Yiyeceğin piştiğini kontrol edin. Şüpheniz varsa, biraz daha pişirin.

RAFIN KULLANIMI

38 Rafı ekmek, sucuk-pastırma veya 15 mm'den ince herhangi bir şeyi kızartmak için kullanın.
39 Pişirme sırasında, ızgara yaptığınız yiyeceği en az bir kez ters çevirin.
40 Rafı ters çevirebilir ve onu, şişleri desteklemek için kullanabilirsiniz.
41 Pişirme sırasında şişleri 2 veya 3 kez çevirin.
42 Pişirme işlemini damlama tepsisinin üzerinde de gerçekleştirebilirsiniz, ancak tepsideki suyun seviyesini dikkatle takip edin ve tepsiden taşmaması için gerektiğinde boşaltın.

TEMİZLİK VE BAKIM

43 Cihazın fişini prizden çekin ve soğumaya bırakın.
44 Tüm yüzeyleri nemli bezle silin.
45 Çıkarılabilen parçaları elde yıkayın.
Bu parçaları bulaşık makinesinde de yıkayabilirsiniz.
46 Bulaşık makinesinin içindeki sert koşullar, yüzey cilalarına zarar verebilir.
47 Dış görünüşlerinde hasar olabilir, ancak cihazın işletimi bundan etkilenmez.

ÇEVRE KORUMA

Elektrikli ve elektronik cihazlardaki tehlikeli maddelerin neden olduğu çevre ve sağlık sorunlarını önlemek amacıyla bu simge ile işaretlenen cihazlar, genel atık konteynerlerine değil, geri dönüşüm konteynerlerine bırakılmalıdır.

Bakanlıkça tespit ve ilan edilen kullanım ömrü 7 yıldır

Taşıma ve nakliye sırasında dikkat edilecek hususlar :
Ürünü düşürmeyiniz
Darbelere maruz kalmamasını sağlayınız
Cihazı nakliye sırasında orijinal ambalajında taşıyınız.

yemek tarifleri

yemek kaşığı (15ml)	tutam
çay kaşığı (5ml)	g gram
sebzeler	ml mililitre
sarımsak dişi (dişleri)	70 yumurta, büyük (63-73 gr)

biberiye ve sarımsaklı elma dilim patates — **garnitür olarak 4 porsiyon**

500g elma dilimli patatesler	3 sarımsak (ezilmiş)
3 biberiye, doğranmış	2 zeytinyağı
1 irmik/ince mısır unu	1 tuz

Fırını 200 de önceden ısıtın. Tüm malzemeleri bir kasede karıştırın. Karışımı sepete yerleştirin. 30 dakika pişirin. Pişirme işleminin yarısında sepeti sallayın.

akdeniz sebzeli kuzu kebap — **2 kişiliktir**

2 zeytinyağı	1 sarımsak püresi
1 toz kimyon	1 kurutulmuş kekik
250g kuzu eti	

sebzeler:

1 kırmızı biber, dilimlenmiş	1 kabak, dilimlenmiş
2 domates, dörde bölünmüş	1 sarımsak püresi
2 zeytinyağı	1 kırmızı şarap sirkesi
tuz ve biber	

Eti 25 mm'lik küpler halinde kesin. Yağ, sarımsak, kimyon, kekik ve kuzu etini bir kasede karıştırın. Üzerini kapatın ve buzdolabında 1 saat bekletin. Kuzu etini, pişirmeden yarım saat önce buzdolabından çıkartın. Kuzu etini şişlere geçirin. Tuz ve karabiberle tatlandırın. Şişleri ızgaranın rafına dizin. Sebzeleri sarımsak, yağ ve sirke ile karıştırın. Tuz ve karabiberle tatlandırın. Karışımı sepete yerleştirin. Fırını 200 de önceden ısıtın. 15 dakika pişirin. Pişirme süresinin ortasına geldiğinizde, yiyeceği alt-üst edin. Naneli yoğurtla servis yapın.

tikka tavuk şiş **2 kişiliktir**

- 100g yoğurt
- 25 ml limon suyu
- 1 garam masala
- 1 kırmızı biber
- 1 toz kimyon
- ½ tuz
- 250g tavuk budu

Tavuğu 25 mm’lik küpler halinde kesin. Tüm malzemeleri bir kasede karıştırın. Üzerini kapatın ve buzdolabında 1 saat bekletin. Fırını 200 de önceden ısıtın. Tavuğu şişlere geçirin. Şişleri ızgaranın rafına dizin. 15 dakika pişirin. Pişirme süresinin ortasına geldiğinizde, yiyeceği alt-üst edin. Salatalık, domates ve kırmızı soğandan oluşan bir salata ile servis yapın.

kedi balığı **2 kişiliktir**

- 75g ekmek kırıntıları
- 2 maydanoz (doğranmış)
- 1 limon kabuğu rendesi
- 50g sade un
- 2 (70)
- 350g morina/mezgit

Balığı 2 cm’lik şeritler halinde kesin. Ekmek kırıntısı, maydanoz ve limon kabuğunu bir kasede karıştırın. Unu bir kaba eleyerek koyun. Yumurtaları bir kasede çırpın. Balığı önce unla, sonra yumurtayla ve son olarak ekmek kırıntılarıyla kaplayın. Balığı düz bir tabağa koyun. Üzerini kapatın ve buzdolabında 30 dakika bekletin. Fırını 180 de önceden ısıtın. Balığı sepete yerleştirin. 15 dakika pişirin. Pişirme süresinin ortasına geldiğinizde, yiyeceği alt-üst edin. Limon dilimleri ile servis yapın.

kök sebzeli rozbif **4 kişiliktir**

- 2 küçük havuçlar, dilimlenmiş
- 2 küçük yabani havuç, dilimlenmiş
- 1 kırmızı soğan (ince dilimler)
- 2 kekik
- 2 bal
- 2 zeytinyağı
- 1 kg sığır eti (sırt kısmından)
- tuz ve biber

Pişirme süresi, orta-az pişmiş sığır eti içindir. İyi pişmiş et için 15 dakika ilave edin. Fırını 180 de önceden ısıtın. Sebzeleri bir kasede kekik, otlar, bal ve yağ ile karıştırın. Karışımı sepete yerleştirin. Üzerlerine eti yerleştirin. Tuz ve karabiberle tatlandırın. 60 dakika pişirin. Pişirme süresinin ortasına geldiğinizde, yiyeceği alt-üst edin. Servis yapmadan önce 10 dakika bekleyin.

rezeneli tavuk kızartması **4 kişiliktir**

- 2 rezene, dilimlenmiş
- 4 sarımsak (ezilmiş)
- ½ limon
- 1 kg tavuk
- 2 zeytinyağı
- tuz ve biber

Fırını 180 de önceden ısıtın. Rezene ve sarımsağı sepete yerleştirin. Tavuğun içine limonu iterek yerleştirin. Deriyi zeytinyağı ile ovun. Tuz ve karabiberle tatlandırın. Tavuğu sepete yerleştirin. 50 dakika pişirin. Pişirme işleminin yarısında sepeti sallayın. Servis yapmadan önce 10 dakika bekleyin.

kabak kızartma **2 kişiliktir**
ve kırmızı biber salatası garnitür olarak 4 porsiyon

- 800g balkabağı, soyumuş
- 2 zeytinyağı
- 2 kekik
- tuz ve biber
- 2 kırmızı biber, dilimlenmiş
- 1 şeri sirkesi/kırmızı şarap sirkesi
- 50g roka yaprakları
- 150g keçi peyniri (yumuşak)
- 50g kabak çekirdeği

Fırını 200 de önceden ısıtın. Kabağı 25 mm'lik küpler halinde kesin. Kabağı bir kasede yağ ve kekikle karıştırın. Tuz ve karabiberle tatlandırın. Karışımı sepete yerleştirin. 20 dakika pişirin. Pişirme işleminin yarısında sepeti sallayın. Biberleri ekleyin. 10 dakika pişirin. Karışımı bir servis tabağına yerleştirin. 10 dakika soğumaya bırakın. Sirkeyi ve roka yapraklarını ilave edin ve malzemelerin bir araya gelmesi için karıştırın. Üzerine ufaladığınız keçi peynirini ve kabak çekirdeklerini ilave edin.

somon balığı, zencefil ve acı biberli balık köfteleri **2 kişiliktir**

250g fileto somon
1 zencefil püresi
4 yeşil sopan, doğranmış
75g ekmek kırıntıları
2 (70)
200g ezilmiş patates
1 kırmızı acı biber, doğranmış
1 kişniş, doğranmış
50g sade un

Fırını 180 de önceden ısıtın. Balığı sepete yerleştirin. 5 dakika pişirin. 10 dakika soğumaya bırakın. Balık, patates, zencefil, acı biber, taze soğan ve kişnişi bir kasede karıştırın. Tuz ve karabiberle tatlandırın. Karışıma 4 köfte olarak şekil verin. Ekmek kırıntısı, maydanoz ve limon kabuğunu bir kasede karıştırın. Unu bir kaba eleyerek koyun. Yumurtaları bir kasede çırpın. Köfteleri önce unla, sonra yumurtayla ve son olarak ekmek kırıntılarıyla kaplayın. Köfteleri sepete yerleştirin. 15 dakika pişirin. Pişirme süresinin ortasına geldiğinizde, yiyeceği alt-üst edin. Limon dilimleri ve salata ile servis yapın.

sebzeli börek **8 porsiyon**

1 kavrulmuş susam yağı
1 sarımsak (ezilmiş)
1 havuç, ince kıyılmış
1 kırmızı biber, dilimlenmiş
50g soya filizi
1 (70)
2 soya sosu
1 zencefil, rendelenmiş
2 yeşil sopan, doğranmış
4 yufka, 24 cm x 40 cm
50g ince pirinç şehriyesi (noodle), pişirilmiş
zeytinyağı spreyi

Fırını 200 de önceden ısıtın. Susam yağı, soya sosu, sarımsak ve zencefili bir kasede karıştırın. Sebzeleri ve noodle'ı ekleyerek, karışımla kaplanmaları için karıştırın. Yufkaları, her biri 12 cm x 12 cm olacak şekilde 16 dikdörtgen parçaya kesin. Bir dikdörtgen parçayı diğerinin üzerine yerleştirin. Karışımdan 2 tepeleme yemek kaşığı alarak, uzun kenarlardan biri boyunca yayın. Karşı kenarına bir fırça ile çırpılmış yumurta sürün. Kısa kenarın 2 cm'lik kısmını ortaya doğru katlayarak, dolgu maddesinin üzerini hafifçe kaplayın, sonra sıkıca sarın ve kapanması için bastırın. Aynı işlemi, kalan yufkalar ve dolgu malzemesi ile tekrarlayın. Böreklere az miktarda yağ püskürtün, sonra onları sepete yerleştirin. 12 dakika pişirin.

klasik Victoria keki

150g tuzsuz tereyağı
2 (70)
1 tuz
2 süt
150g pudra şekeri
150g kendiliğinden kabaran un
1 vanilya esansı

servis için:

150g ahududu reçeli
2 pudra şekeri
200ml çok yağlı krema

Fırını 170 de önceden ısıtın. 16 cm'lik yuvarlak bir kek kalıbını yağlayın. Tereyağı ve toz şekeri, rengi açılana ve kabarana dek karıştırın, sonra çırpılmış yumurtaları ilave edin. Bir kaseye un ve tuzu eleyerek koyun. Karışıma ekleyin. Vanilya ve sütü karıştırın. Karışıma ekleyin. Karışımı kek kalıbına dökün. 50 dakika pişirin. Keke batırılacak şiş, temiz çıkmalıdır. Tel bir raf üzerinde soğumaya bırakın. Kremayı ve pudra şekerini katılaşana dek çırpın. Kek soğuduğunda, yatay olarak yarısından kesin. Alt yarıyı önce ahududu reçeli, sonra çırpılmış krema ile kaplayın. Üst yarıyı üzerine yerleştirin, üzerine pudra şekeri serpin ve servis yapın.

PIŞIRME SÜRELERI VE GIDA EMNIYETI

- Verilen süreleri sadece size yol göstermeleri için kullanın.
- Eti, kümes hayvanlarını ve türevlerini (kıyma, burger köfte, vb.) özsuları tamamen çekilene dek pişirin. Balığı etli kısmı tamamen matlaşıncaya dek pişirin.
- Önceden paketlenmiş yiyecekleri pişirirken, paket veya etiket üzerindeki tüm yönergeleri izleyin.

	°C	(min)	**yiyeceği, pişirme süresinin yarısında sallayın/ çevirin**
patates ve patates kızartması			
dondurulmuş ince parmak patates	200	9-16	parmak patatesler, havanın aralarında dolaşabilmesi için gevşek şekilde paketlenmelidir
dondurulmuş kalın parmak patates	200	11-20	
ev yapımı parmak patates (8×8 mm)	200	10-16	durulayın, mutfak bezi ile kurulayın, tuz, karabiber ve 1 yemek kaşığı yağla hafifçe karıştırın
ev yapımı elma dilim patates	180	18-22	
ev yapımı patates küpleri	180	12-18	
kumpir	180	30-40	gevrek bir kumpir için, patatesi yağla ovuşturun
fırında kızarmış patates	180	25-35	durulayın, mutfak bezi ile kurulayın, tuz, karabiber, biberiye yaprakları (isteğe bağlı) ve 1 yemek kaşığı yağla hafifçe karıştırın
rösti	180	15-18	
patates graten	200	15-18	
dondurulmuş soğan halkaları	180	10-15	
balık			
dondurulmuş balık köftesi, büyük	180	20-25	
dondurulmuş balık köftesi, küçük	180	15-20	
balık köftesi, büyük	180	15-20	
balık köftesi, küçük	180	10	
dondurulmuş karides	180	10-15	
et ve kümes hayvanları			
biftek	180	8-12	
domuz pirzolası	180	10-14	
hamburger	180	7-14	
sosis	180	10	
tavuk budu (baget)	180	18-22	
tavuk göğüs	180	10-15	
tavuk budu	180	25-30	süre, yiyeceğin boyutuna bağlıdır
kemiksiz önceden şekillendirilmiş tavuk ürünleri (dondurulmuş)	180	15	
tavuk pane	180	10-15	eti şeritler hakinde kesin, yumurtaya ve sonra baharatlı ekmek kırıntısına bulayın
şnitzel (tavuk/dana/domuz)	180	15	eti döverek düzleştirin, yumurtaya ve sonra baharatlı ekmek kırıntısına bulayın
wok'ta karıştırarak kızartın	180	25-30	tuz, karabiber ve 1 yemek kaşığı yağla hafifçe karıştırın, ateşten almadan 5 dakika önce biraz sos ekleyin (acı biber, tatlı biber, sarımsak, vb.)
atıştırmalık aperatifler			
sosisli börek	200	13-15	
börek	200	8-10	
dondurulmuş tavuk parçaları	200	6-10	
dondurulmuş balık filetoları	200	6-10	
dondurulmuş ekmek kırıntılı, peynirli atıştırmalıklar	180	8-10	
sebze dolmaları	150	10	
samsa	180	20	
dondurulmuş samsa	180	10-15	
ördek rulo köfte	180	20	
dondurulmuş ördek rulo köfte	180	10-15	
tortilla	200	5-10	gevrek bir yüzey için, yağla ovun
iskoç yumurtaları	170	15-20	süre, yiyeceğin boyutuna bağlıdır
fırınlama			
kek	150	20-25	
kiş	180	20-22	
muffin	200	15-18	
tatlı atıştırmalıklar	150	20	

Citiţi instrucţiunile, păstraţi-le într-un loc sigur; dacă daţi aparatul altcuiva, nu uitaţi să daţi şi instrucţiunile. Îndepărtaţi toate ambalajele înainte de folosire.

PREVEDERI IMPORTANTE DE SIGURANȚĂ

Respectaţi măsurile de siguranţă de bază, inclusiv:

1 Aparatul poate fi folosit de copii în vârstă de 8 ani sau mai mari și de către persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau lipsă de experiență și cunoștințe dacă sunt supravegheați/instruiți și înțeleg pericolele la care se supun.
- Copiii nu trebuie să se joace cu aparatul.
- Curățarea și utilizarea de către utilizator nu trebuie efectuate de copii decât dacă aceștia au peste 8 ani și sunt supravegheați.
- Nu lăsați aparatul și cablul la îndemâna copiilor sub 8 ani.

Suprafețele aparatului se vor încinge.

2 Nu conectați aparatul prin intermediul unui sistem cu temporizator sau cu comandă de la distanță.

3 În cazul în care cablul este deteriorat, trebuie înlocuit de către fabricant, agentul de service sau orice altă persoană calificată, pentru a evita accidentele.

Nu introduceţi aparatul în lichid.

Prin orificii va ieşi abur – aveţi grijă.

4 Nu folosiţi aparatul lângă sau sub materiale inflamabile (spre ex., perdele).

5 Gătiţi carnea, puiul sau derivatele (mici, burgeri etc.) până când se evaporă sucul. Gătiţi peştele până când carnea devine opacă.

6 Nu folosiţi aparatul fără să montaţi tava pentru stropi.

7 Nu folosiţi aparatul decât pentru gătit alimente.

8 Nu operaţi aparatul dacă este stricat sau nu funcţionează corect.

exclusiv pentru uz casnic

ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE

- Çıkarılabilen parçaları elde yıkayın.
- Iniţial, elementul poate scoate puţin fum.
- S-ar putea să miroasă puţin, însă nu vă îngrijoraţi. Asiguraţi-vă că începerea este bine ventilată.

CUM FUNCŢIONEAZĂ

- Este similar cu un cuptor cu convecţie, folosind aer fierbinte şi căldură radiantă.
- Adăugaţi ulei deasupra alimentelor, nu turnaţi ulei în coş.
- Temporizatorul este rotativ. Rotiţi-l la 5 minute peste timpul dorit, apoi rotiţi-l înapoi la timpul dorit.

PREPARARE

1 Aşezaţi aparatul pe o suprafaţă stabilă, nivelată, termorezistentă.

2 Lăsaţi un spaţiu de cel puţin 50 mm în jurul aparatului.

3 Ţineţi la îndemână mănuşile (sau un prosop) de bucătărie.

- Aveţi nevoie de o rogojină termorezistentă sau o farfurie întinsă pentru a aşeza pe ea coşul.
- Dacă folosiţi grătarul sau frigăruile, veţi avea nevoie de un cleşte non-metalic.

schițe

1 unitate principală
2 temporizator
3 control temperatură
3 orificiu
5 bec alimentare
6 bec termostat
7 ușă
8 mâner
9 frigăruie
10 grătar
11 coș
12 clemă
13 fantă
14 încuietoare
15 mâner coş
16 deblocare
17 tavă pentru stropi
se poate spăla în mașina de spălat vase

4 Pentru a bloca mânerul coşului, apăsaţi secţiunea centrală mare de pe mâner.
5 Capătul mai mic al secţiunii se va fixa de latura opusă a mânerului coşului.
6 Pentru a debloca mânerul, apăsaţi partea mai mică a secţiunii de pe mânerul coşului.
7 Deschideţi uşa.
8 Deblocaţi mânerul coşului.
9 Împingeţi fanta de la capătul mânerului coşului peste clema coşului.
10 Blocaţi mânerul coşului.
11 Scoateţi coşul din aparat.
12 Verificaţi dacă tava anti-împroşcare este montată.
13 Închideţi uşa.

PREÎNCĂLZIȚI

14 Băgaţi întrerupătorul în priză.
15 Setaţi controlul temperaturi la temperatura necesară.
16 Reglaţi temporizatorul pe 5.
17 Becul de alimentare va licări
18 Termostatul se va aprinde, apoi ciclul se va activa sau dezactiva pe măsură ce termostatul îşi menţine temperatura.
19 Când cronometrul ajunge la 0, aparatul se va stinge.

UTILIZAREA

20 Introduceţi alimentele în coş – nu umpleţi excesiv coşul.
21 Lăsaţi spaţiu pentru a permite aerului fierbinte să circule printre alimente.
22 Deschideţi uşa.
23 Puneţi coşul în aparat.
24 Deblocaţi mânerul coşului.
25 Scoateţi mânerul de pe coş.
26 Închideţi uşa.
27 Setaţi temporizatorul pe timpul dorit.

AGITAȚI COŞUL

28 La jumătatea timpului de preparare, scoateţi coşul, agitaţi-l şi/sau întoarceţi alimentele, apoi puneţi coşul la loc în unitatea principală.
29 Aparatul se va opri atunci când deschideţi uşa, apoi va porni din nou când o închideţi la loc.
30 Temporizatorul va continua să cronometreze.
31 Când cronometrul ajunge la 0, aparatul se va stinge.
32 Scoateţi aparatul din priză.
33 Pentru a opri aparatul manual, mutaţi temporizatorul pe 0.

GATA?

34 Deschideţi uşa.
35 Ataşaţi mânerul coşului.
36 Scoateţi coşul din aparat.
37 Verificaţi dacă alimentele sunt gătite. Dacă aveţi dubii, mai lăsaţi-le puţin.

FOLOSIREA GRĂTARULUI

38 Folosiţi grătarul pentru pâine prăjită, şuncă sau prepararea oricărui aliment de cel mult 15 mm.
39 Întoarceţi alimentele pe care le preparaţi cel puţin o dată.
40 Puteţi întoarce invers grătarul pentru a-l folosi drept suport pentru frigărui.
41 Întoarceţi frigările de 2 sau 3 ori în timpul preparării.
42 Puteţi folosi şi tava anti-împroşcare, însă monitorizaţi atent nivelul de lichide scurse în tavă şi goliţi-o înainte de a curge pe dinafară.

ÎNGRIJIRE ŞI ÎNTREŢINERE

43 Scoateţi aparatul din priză şi lăsaţi-l să se răcească.
44 Ştergeţi suprafeţele exterioare cu o cârpă umedă curată.
45 Çıkarılabilen parçaları elde yıkayın.
Puteţi spăla aceste componente în maşina de spălat vase.
46 Mediul extrem din interiorul maşinii de spălat vase poate afecta suprafeţele.
47 Va fi afectat doar aspectul acestora, nu va fi afectată funcţionarea aparatului.

PROTEJAREA MEDIULUI

Pentru a evita probleme de mediu şi sănătate cauzate substanţele periculoase din aparatele electrice şi electronice, aparatele marcate cu acest simbol nu trebuie aruncate direct la gunoi, ci trebuie recuperate, refolosite sau reciclate.

reţete

o lingură (15ml)	un praf de
o linguriţă (5ml)	g grame
crenguţă	ml mililitri
căţel/căţei	(70) ou, mare (63-73g)

frigărui de pui tikka — **2 porţii**

100g iaurt	25 ml suc de lămâie
1 condimente garam masala	1 ardei roşu
1 chimen măcinat	½ sare
250g aripioare de pui	

Tăiaţi puiul în cuburi de 25 mm. Amestecaţi toate ingredientele într-un castron. Acoperiţi şi lăsaţi la frigider timp de 1 oră. Preîncălziţi la 200 de grade. Înşiraţi bucăţile de pui pe frigărui. Aşezaţi frigăruile pe grătar. Lăsaţi să se gătească timp de 15 minute. La mijlocul timpului de preparare, întoarceţi alimentele. Serviţi cu salată de castraveţi, roşii şi ceapă roşie.

cartofi wedges cu rozmarin şi usturoi — **4 porţii de garnitură**

500g cartofi wedges	3 usturoi (pisat)
3 rozmarin, tocat	2 ulei de măsline
1 griş/mălai fin	1 sare

Preîncălziţi la 200 de grade. Amestecaţi toate ingredientele într-un castron. Puneţi amestecul în coş. Lăsaţi să se gătească timp de 30 minute. Agitaţi coşul la mijlocul timpului de preparare.

felii de peşte — **2 porţii**

75g pesmet	2 pătrunjel (tocat)
1 lămâie, rasă	50g făină simplă
2 (70)	350g cod/eglefin

Tăiaţi peştele în fâşii de 2 cm. Amestecaţi pesmetul, pătrunjelul şi zeama de lămâie într-un castron. Puneţi făina într-un castron. Bateţi ouăle într-un castron. Treceţi peştele prin făină, apoi prin ou, apoi prin pesmet. Puneţi peştele pe o farfurie. Acoperiţi şi lăsaţi la frigider timp de 30 de minute. Preîncălziţi la 180 de grade. Puneţi peştele în coş. Lăsaţi să se gătească timp de 15 minute. La mijlocul timpului de preparare, întoarceţi alimentele. Serviţi cu felii de lămâie.

kebab de miel cu legume mediteraneene **2 porții**

2 ulei de măsline
1 chimen măcinat
250g carne de miel
1 piure de usturoi
1 oregano uscate

legumele:

1 ardei roşu, felii
2 roşii, tăiate în patru
2 ulei de măsline
sare şi piper
1 dovlecei, felii
1 piure de usturoi
1 oțet de vin roşu

Tăiați carnea în cuburi de 25 mm. Amestecați ulei, chimen, oregano şi carnea de miel într-un castron. Acoperiți şi lăsați la frigider timp de 1 oră. Scoateți carnea de mile din frigider cu jumătate de oră înainte de a o prepara. Înşirați bucățile de miel pe frigărui. Condimentați cu sare şi piper. Aşezați frigăruile pe grătar. Amestecați legumele, usturoiul, uleiul şi oțetul. Condimentați cu sare şi piper. Puneți amestecul în coş. Preîncălziți la 200 de grade. Lăsați să se gătească timp de 15 minute. La mijlocul timpului de preparare, întoarceți alimentele. Serviți cu sos de iaurt şi mentă.

friptură de vită cu legume rădăcinoase **4 porții**

2 morcovi mici, felii
1 ceapă roşie (felii subțiri)
2 miere
1 kg rasol de vită superior
2 păstârnaci mici, felii
2 cimbru
2 ulei de măsline
sare şi piper

Timpul de preparare este pentru friptura de vită în sânge, preparată mediu. Pentru o friptură mai crocantă, adăugați 15 minute la preparare. Preîncălziți la 180 de grade. Amestecați legumele, cimbrul, ierburile, mierea şi uleiul într-un castron. Puneți amestecul în coş. Aşezați carnea de vită deasupra. Condimentați cu sare şi piper. Lăsați să se gătească timp de 60 minute. La mijlocul timpului de preparare, întoarceți alimentele. Lăsați să se odihnească timp de 10 minute înainte de a servi.

friptură de pui cu chimen dulce **4 porții**

2 bulbi de chimen dulce, felii
½ lămâie
2 ulei de măsline
4 usturoi (pisat)
1 kg pui
sare şi piper

Preîncălziți la 180 de grade. Puneți chimenul dulce şi usturoiul în coş. Introduceți feliile de lămâi în pui. Masați pielița cu ulei de măsline. Condimentați cu sare şi piper. Puneți carnea de pui în coş. Lăsați să se gătească timp de 50 minute. Agitați coşul la mijlocul timpului de preparare. Lăsați să se odihnească timp de 10 minute înainte de a servi.

salată de dovleac prăji **2 porții**
şi ardei roşu **4 porții de garnitură**

800g dovleac, fără coajă
2 cimbru
2 ardei roşu, felii
50g frunze de rucola
50g semințe de dovleac
2 ulei de măsline
sare şi piper
1 oțet de Xeres/oțet de vin roşu
150g brânză de capră (slabă)

Preîncălziți la 200 de grade. Tăiați dovleacul în cuburi de 25 mm. Amestecați dovleacul, uleiul şi cimbrul într-un castron. Condimentați cu sare şi piper. Puneți amestecul în coş. Lăsați să se gătească timp de 20 minute. Agitați coşul la mijlocul timpului de preparare. Adăugați ardeiul. Lăsați să se gătească timp de 10 minute. Puneți amestecul într-o farfurie adâncă. Lăsați să se răcească timp de 10 minute. Adăugați oțet şi frunze de rucola şi amestecați pentru a le combina. Presărați brânza de capră şi semințele de dovleac deasupra.

crochete din peşte cu somon, ghimbir şi ardei iute **2 porţii**

250g file de somon
1 pastă de ghimbir
4 ceapă verde, tocată
75g pesmet
2 (70)
200g piure de cartofi
1 ardei iute roşu, tocat
1 coriandru, tocat
50g făină simplă

Preîncălziţi la 180 de grade. Puneţi peştele în coş. Lăsaţi să se gătească timp de 5 minute. Lăsaţi să se răcească timp de 10 minute. Amestecaţi peştele, cartofii, ghimbirul, ardeiul iute, ceapa verde şi coriandrul într-un castron. Condimentaţi cu sare şi piper. Formaţi din amestecul obţinut 4 chiftele. Amestecaţi pesmetul, pătrunjelul şi zeama de lămâie într-un castron. Puneţi făina într-un castron. Bateţi ouăle într-un castron. Treceţi crochetele prin făină, apoi prin ou, apoi prin pesmet. Puneţi crochetele în coş. Lăsaţi să se gătească timp de 15 minute. La mijlocul timpului de preparare, întoarceţi alimentele. Serviţi cu felii de lămâie şi salată.

rulouri de primăvară din legume **8 bucăţi**

1 ulei de susan prăjit
1 usturoi (pisat)
1 morcov, tocat
1 ardei roşu, felii
50g tăiţei subţiri de orez, fierţi
4 foi de aluat, 24 cm x 40 cm
2 sos de soia
1 ghimbir, ras
2 ceapă verde, tocată
50g muguri de fasole
1 (70)
ulei de măsline, spray

Preîncălziţi la 200 de grade. Amestecaţi uleiul de susan, sosul de soia, usturoiul şi ghimbirul într-un castron. Adăugaţi legumele şi tăiţeii şi amestecaţi pentru a omogeniza. Tăiaţi foile de aluat în 16 dreptunghiuri a câte 12 cm x 20 cm. Puneţi un dreptunghi deasupra altuia. Puneţi 2 linguri cu vârf de amestec de-a lungul uneia dintre laturile mai lungi. Aplicaţi cu o perie ou bătut pe latura opusă. Pliaţi 2 cm din latura mai scurtă înspre centru, suprapunând puţin amestecul, apoi rulaţi uşor şi apăsaţi pentru a sigila. Repetaţi folosind foile de aluat şi amestecul rămase. Pulverizaţi rulourile de primăvară cu puţin ulei, apoi puneţi-le în coş. Lăsaţi să se gătească timp de 12 minute.

prăjitura Victoria clasică

150g unt fără sare
2 (70)
1 sare
2 lapte
150g zahăr pudră
150g făină cu agent de creştere
1 extract de vanilie

a se servi cu:

150g gem de zmeură
2 zahăr pudră
200ml smântână dulce

Preîncălziţi la 170 de grade. Ungeţi un vas de copt rotund de 16 cm. Amestecaţi untul şi turnaţi zahăr până când obţineţi un amestec gălbui şi pufos, apoi bateţi ouăle. Cerneţi făină şi sare într-un castron. Încorporaţi-le în amestec. Amestecaţi vanilia cu lapte. Încorporaţi-le în amestec. Turnaţi amestecul în vasul de copt. Lăsaţi să se gătească timp de 50 minute. Dacă introduceţi o frigăruie în prăjitură, aceasta n-ar trebui să prindă de aluat. Răciţi blatul pe un grilaj metalic. Bateţi frişca cu telul şi adăugaţi zahăr pudră. După ce s-a răcit prăjitura, tăiaţi-o în două, pe orizontală. Acoperiţi jumătatea de jos cu gem de zmeură, apoi cu frişcă. Aşezaţi jumătatea de sus peste ea, presăraţi zahăr pudră şi serviţi.

TIMPI DE GĂTIRE ŞI SIGURANŢA ALIMENTELOR

- Folosiţi aceşti timpi doar în scop informativ.
- Gătiţi carnea, puiul sau derivatele (mici, burgeri etc.) până când se evaporă sucul. Gătiţi peştele până când carnea devine opacă.
- Pentru alimente pre-ambalate, urmaţi instrucţiunile de pe ambalaj sau etichetă.

	°C	(min)	**la mijlocul timpului de preparare, agitați/ întoarceți alimentele**
cartofi şi cartofi pai			
cartofi pai subțiri, congelați	200	9-16	cartofii pai trebuie aşezați cu spații între ei, pentru a permite aerului să circule
cartofi pai groşi, congelați	200	11-20	
cartofi pai de casă (8 x 8 mm)	200	10-16	spălați-i, uscați-i cu un prosop de bucătărie, presărați sare, piper şi 1 linguriță de ulei
cartofi wedges de casă	180	18-22	
cartofi cuburi de casă	180	12-18	
cartofi copți	180	30-40	pentru a obține un cartof crocant, ungeți-l cu ulei
cartofi prăjiți	180	25-35	spălați-i, uscați-i cu un prosop de bucătărie, presărați sare, piper, rozmarin tocat (opțional) şi 1 linguriță de ulei
prăjiți	180	15-18	
cartofi gratinați	200	15-18	
inele de ceapă congelate	180	10-15	
peşte			
crochete din peşte congelate, mari	180	20-25	
crochete din peşte congelate, mici	180	15-20	
crochete din peşte, mari	180	15-20	
crochete din peşte, mici	180	10	
creveți congelați	180	10-15	
fripturi			
carne de vită	180	8-12	
carne de porc	180	10-14	
hamburger	180	7-14	
cârnați	180	10	
pulpe de pui	180	18-22	
piept de pui	180	10-15	
aripioare de pui	180	25-30	timpul de preparare depinde de cantitatea alimentelor
semipreparate cu pui fără os (congelate)	180	15	
felii de pui	180	10-15	tăiați carnea în bucăți, treceți-le prin ou, apoi prin pesmet condimentat
şnițel (de pui/vită/porc)	180	15	bateți carnea, treceți-o prin ou, apoi prin pesmet condimentat
preparate la tigaie	180	25-30	presărați sare, piper şi 1 linguriță de ulei, adăugați puțin sos cu 5 minute înainte de final (ardei iute, ardei dulce, usturoi etc.)
gustări			
rulou cu cârnați	200	13-15	
rulouri de primăvară	200	8-10	
nuggets de pui congelate	200	6-10	
batoane de peşte congelate	200	6-10	
gustări cu brânză şi pesmet congelate	180	8-10	
legume umplute	150	10	
pateuri (samosas)	180	20	
pateuri (samosas) congelate	180	10-15	
rulouri cu carne de rață	180	20	
rulouri cu carne de rață congelate	180	10-15	
tortilla	200	5-10	pentru a obține un produs crocant, ungeți-l cu ulei
ouă scoțiene	170	15-20	timpul de preparare depinde de cantitatea alimentelor
coacere			
prăjituri	150	20-25	
quiche	180	20-22	
muffins	200	15-18	
gustări dulci	150	20	

Прочетете инструкциите, запазете ги и ги предавайте, ако предавате и уреда.
Отстранете всички опаковки преди употреба.

ВАЖНИ ПРЕДПАЗНИ МЕРКИ

Следвайте основните мерки за безопасност, включително:

1 Този уред може да се използва от деца над 8-годишна възраст, както и от хора с ограничени физически, сетивни или умствени способности, или липса на опит и познания, ако са наглеждани/инструктирани и разбират опасностите с това.

- С уреда не трябва да играят деца.
- Почистването и поддръжката не трябва да се извършват от деца, освен ако те не са над 8-годишна възраст и някой ги наглежда.
- Пазете уреда и кабела от деца под 8-годишна възраст.

Повърхността на уреда ще се нагорещи.

2 Не свързвайте уреда чрез таймер или система за дистанционно управление.

3 Ако кабелът е повреден, той трябва да се подмени от производителя, негов представител за сервизно обслужване или друго квалифицирано за тази цел лице, за да се избегне всякакъв риск.

Не потапяйте уреда в течност.

От отдушниците излиза пара – пазете се.

4 Не ползвайте уреда близо до или под запалими материали (напр. пердета).

5 Гответе месо, домашни птици и производни (кайма, шницели и др.), докато при бодване потече сок без кръв. Рибата се готви, докато месото добие непрозрачен вид.

6 Не използвайте уреда преди да сте монтирали тавичката.

7 Не използвайте уреда за цели , различни от приготвяне на храна.

8 Не използвайте уреда, ако е повреден или не работи изрядно.

само за домашна употреба

ПРЕДИ ПЪРВОНАЧАЛНО ИЗПОЛЗВАНЕ

- Измийте сменяемите части.
- Първоначално елементът може да изпусне малко количество пара.
- Това може да предизвика миризма, но тя не трябва да Ви безпокои. Уверете се, че помещението е добре вентилирано.

КАК ДЕЙСТВА

- Уредът е подобен на фурна с вентилатор – готвене с горещ въздух и топлинно излъчване.
- Добавете малко количество мазнина към храната, не запълвайте коша с мазнина.
- Таймерът е с часовников механизъм. Настройте го с 5 минути по-дълго време, отколкото необходимото, след което го върнете на желания час.

илюстрации	7 вратичка	14 блокировка
1 тяло	8 дръжка	15 дръжка на коша
2 таймер	9 шиш	16 отключвател
3 контрол на температурата	10 решетка	17 тавичка
3 отдушник	11 кош	пригоден за миене в съдомиялна машина
5 лампичка за захранването	12 ухо	
6 лампичка за термостата	13 слот	

ПОДГОТОВКА

1 Поставете уреда на твърда, равна, топлоустойчива повърхност.
2 Освободете пространство от поне 50 мм около уреда.
3 Желателно е да разполагате с ръкавици за фурна (или плат).
- Ще ви е нужна термоустойчива подложка или чиния, върху които да поставите коша.
- Ако печете на грил или използвате шишовете, ще са ви нужни неметални клещи.

4 За да заключите дръжката на коша, натиснете голямата централна част към дръжката.
5 Малкият край на тази част ще се изнесе от срещуположната страна на дръжката на коша.
6 За да отключите дръжката, натиснете малката част към дръжката на коша.
7 Отворете вратичката.
8 Отключете дръжката на коша.
9 Натиснете слота в края на дръжката на коша, над ухото върху коша.
10 Заключете дръжката на коша.
11 Извадете коша от уреда.
12 Проверете дали е монтирана тавичката.
13 Затворете вратичката.

ПРЕДВАРИТЕЛНО ЗАГРЯВАНЕ

14 Включете щепсела в захранващия контакт.
15 Задайте необходимата температура чрез копчето за регулатор на температурата .
16 Настройте таймера на 5.
17 Лампичката за захранването светва
18 Лампичката на термостата ще светне, след това ще светва и изгасва, докато термостатът поддържа температурата.
19 Когато таймерът се върне на 0, уредът ще се изключи.

ПРИ УПОТРЕБА

20 Сложете продуктите в коша – не го препълвайте.
21 Оставете пространство между парченцата продукт, за да може горещият въздух да циркулира.
22 Отворете вратичката.
23 Поставете коша в уреда.
24 Отключете дръжката на коша.
25 Отделете дръжката от коша.
26 Затворете вратичката.
27 Настройте таймера за времето, което ви е необходимо.

РАЗТЪРСЕТЕ КОША

28 Когато достигнете половината време от готвенето, извадете коша, разтърсете го и/или обърнете храната, след което сменете коша в тялото.
29 Уредът се изключва, когато отворите вратичката; включете го отново при затваряне.
30 Таймерът продължава да отброява времето.
31 Когато таймерът се върне на 0, уредът ще се изключи.
32 Изключете уреда от захранването.
33 За ръчно изключване на уреда, завъртете таймера на 0.

ГОТОВО?

34 Отворете вратичката.
35 Закрепете дръжката на коша.
36 Извадете коша от уреда.
37 Проверете дали храната е готова. В случай че се съмнявате, я оставете да се приготвя още известно време.

ИЗПОЛЗВАНЕ НА РЕШЕТКАТА

38 Използвайте решетката за припечени филийки, бекон или грил-обработка на продукти с дебелина, по-малка от 15мм.
39 Обърнете храната, която се пече на грил най-малко веднъж по време на готвене.
40 Можете да обърнете решетката наобратно и да я използвате като опора на шишовете.
41 Обърнете шишовете 2 или 3 пъти по време на готвене.
42 Можете да готвите върху тавичката, но е препоръчително да наблюдавате нивото на соковете в нея. Изпразнете я преди да прелее.

ГРИЖИ И ПОДДРЪЖКА

43 Изключете уреда от контакта и го оставете да изстине.
44 Почистете всички повърхности с чиста влажна кърпа.
45 Измийте сменяемите части.
Можете да измиете тези части в съдомиялни машина.
46 Ако използвате съдомиялна, екстремната среда в миялната машина може да повреди повърхностните покрития на повърхностите.
47 Могат да се получат само козметични наранявания, които няма да повлияят върху работата на уреда.

ОПАЗВАНЕ НА ОКОЛНАТА СРЕДА

За да се избегнат екологични и здравни проблеми поради наличие на опасни субстанции в електрическите и електронни стоки, уредите, обозначени с този символ, не трябва да се изхвърлят заедно с несортирани общински отпадъци, а следва да се върнат обратно, да се използват отново или рециклират.

рецепти

супена лъжица (15 мл)
чаена лъжичка (5 мл)
клонче
скилидка(и)
щипка
g грамове
ml милилитри
(70) яйце, голямо (63-73 гр)

шишчета с пиле „тикка“ **2 порции**

100g кисело мляко
1 гарам масала
1 смлян кимион
250g пилешки бутчета
25 ml лимонов сок
1 червен пипер
½ сол

Нарежете пилешкото на кубчета от 25 мм. Смесете всички съставки в купа. Поставете капак и приберете в хладилник за 1 час. Предварително загрейте фурната на 200 градуса. Нанижете пилешкото месо върху шишовете. Поставете шишовете върху решетката. Гответе 15 минути. Обърнете продуктите като измине половината от времето за готвене. Сервирайте със салата от краставици, домати и червен лук.

картофени уеджис с розмарин и чесън **4 порции като гарнитура**

500g картофи Уеджис
3 розмарин, накълцан
1 семолина/фина полента
3 чесън (счукан)
2 зехтин
1 сол

Предварително загрейте фурната на 200 градуса. Смесете всички съставки в купа. Поставете сместа в коша. Гответе 30 минути. След като измине половината от времето за готвене, разклатете коша.

пържени рибни пръчици **2 порции**

- 75g галета
- 2 магданоз (накълцан)
- 1 лимонова кора, настъргана
- 50g обикновено брашно
- 2 (70)
- 350g треска/пикша

Нарежете рибата на ленти по 2 см. Разбъркайте галетата, магданоза и лимоновата кора в купа. Пресейте брашното в купа. Разбийте яйцата в отделна купа. Потопете рибата в брашното, след това – в яйце и накрая – в галетата. Поставете рибите в чиния. Покрийте и оставете в хладилник за 30 минути. Предварително загрейте фурната на 180 градуса. Поставете рибата в коша. Гответе 15 минути. Обърнете продуктите като измине половината от времето за готвене. Сервирайте с лимонови резени.

агнешки кебап със средиземноморски зеленчуци **2 порции**

- 2 зехтин
- 1 чесново пюре
- 1 смлян кимион
- 1 сух риган
- 250g агнешко

зеленчуците:

- 1 червен пипер, нарязан
- 1 тиквички, нарязани
- 2 домати, нарязани на четири
- 1 чесново пюре
- 2 зехтин
- 1 червено вино
- сол и пипер

Нарежете месото на кубчета от 25 мм. Смесете олиото, чесъна, кимиона и ригана заедно с агнешкото в купа. Поставете капак и приберете в хладилник за 1 час. Извадете агнешкото от хладилника половин час преди да започнете да готвите. Нанижете агнешкото върху шишовете. Подправете със сол и пипер. Поставете шишовете върху решетката. Смесете зеленчуците с чесън, олио и оцет. Подправете със сол и пипер. Поставете сместа в коша. Предварително загрейте фурната на 200 градуса. Гответе 15 минути. Обърнете продуктите като измине половината от времето за готвене. Сервирайте с кисело мляко и рядък сос от мента.

печено говеждо с кореноплодни зеленчуци **4 порции**

- 2 малки моркови, нарязани
- 2 малки корена пащърнак, нарязани
- 1 червен лук (тънки резени)
- 2 мащерка
- 2 мед
- 2 зехтин
- 1 kg телешко от горната част на бута
- сол и пипер

Времето за готвене е подходящо за получаване на средно рохко говеждо месо. За добре сготвено месо, добавете 15 минути към времето за готвене. Предварително загрейте фурната на 180 градуса. Смесете зеленчуците, мащерката, билките, меда и олиото в купа. Поставете сместа в коша. Наредете говеждото месо отгоре. Подправете със сол и пипер. Гответе 60 минути. Обърнете продуктите като измине половината от времето за готвене. Оставете да престои 10 минути преди сервиране.

салата от печена тиква и червен пипер **2 порции / 4 порции като гарнитура**

- 2 зехтин 800g тиква тип „цигулка“, обелена от кората
- 2 мащерка
- сол и пипер
- 2 червен пипер, нарязан
- 1 оцет от шери / червено вино
- 50g рукола 150g козе сирене (меко)
- 50g тиквени семки

Предварително загрейте фурната на 200 градуса. Нарежете тиквата на кубчета по 25 мм. Смесете тиквата, олиото и мащерката в купа. Подправете със сол и пипер. Поставете сместа в коша. Гответе 20 минути. След като измине половината от времето за готвене, разклатете коша. Добавете пипера. Гответе 10 минути. Поставете сместа в чиния за сервиране. Оставете да изстине за 10 минути. Добавете оцета и руколата, след което разтърсете, за да се смесят продуктите. Отгоре натрошете с козето сирене и тиквените семки.

печено пилешко с копър **порции**

2 корен от копър, нарязан
½ лимон
2 зехтин
4 чесън (счукан)
1 kg пиле
сол и пипер

Предварително загрейте фурната на 180 градуса. Поставете копъра и чесъна в коша. Поставете лимона във вътрешността на пилето. Втрийте зехтин в кожата. Подправете със сол и пипер. Поставете пилето в коша. Гответе 50 минути. След като измине половината от времето за готвене, разклатете коша. Оставете да престои 10 минути преди сервиране.

рибни кюфтенца със сьомга, джинджифил и чили **2 порции**

250g филе от сьомга
1 паста от джинджифил
4 стръка пресен лук, нарязани
75g галета
2
200g картофено пюре
1 червена люта чушка, накълцана
1 кориандър, накълцан
50g обикновено брашно

Предварително загрейте фурната на 180 градуса. Поставете рибата в коша. Гответе 5 минути. Оставете да изстине за 10 минути. Смесете рибата, картофеното пюре, джинджифила, чилито, пресния лук и кориандъра в купа. Подправете със сол и пипер. От сместа оформете 4 пирожки. Разбъркайте галетата, магданоза и лимоновата кора в купа. Пресейте брашното в купа. Разбийте яйцата в отделна купа. Потопете ги в брашно, след това – в яйце и накрая – в галетата. Поставете пирожките в коша. Гответе 15 минути. Обърнете продуктите като измине половината от времето за готвене. Сервирайте с лимонови резени и салата.

пролетни рулца със зеленчуци **8 порции**

1 сусамово олио за пържене
1 чесън (счукан)
1 морков, настърган
1 червен пипер, нарязан
50g фина оризова юфка, готвена
4 кори „фило пастри", 24 см x 40 см
2 соев сос
1 джинджифил, настърган
2 стръка пресен лук, нарязани
50g бобови кълнове
1
спрей за готвене с вкус на зехтин

Предварително загрейте фурната на 200 градуса. Смесете сусамовото олио със соев сос, чесън и джинджифил в купа. Добавете зеленчуците и юфката, след което разтърсете. Нарежете корите „фило пастри" на 16 правоъгълни части, всяка с размери 12 см x 20 см. Поставете всеки правоъгълник върху другия. Разсипете 2 препълнени супени лъжици по един от по-дългите краища. Намажете с четка, потопена в разбито яйце от другата страна. Прегънете 2 см от по-късата страна към центъра, за да може плънката да се препокрие леко, след което завийте плътно и притиснете, за да се запечата. Повторете това действие с останалата част от корите „фило пастри" и плънката. Впръскайте малко олио върху свежите рулца, след което ги поставете в коша. Гответе 12 минути.

класически пандишпан „Виктория"

150g безсолно масло
2
1 сол
2 мляко
150g пудра захар
150g самонабухващо брашно
1 ванилов екстракт

за сервиране:

150g конфитюр от малини
2 захар за глазури
200ml сметана с висока масленост

Предварително загрейте фурната на 170 градуса. Намажете с мазнина форма за кекс с диаметър 16 см. Разбъркайте маслото и пудрата захар, докато се получи светла, пухкава смес, а след това добавете яйцата при непрекъснато разбиване. Пресейте брашното и солта в купа. Добавете сместа. Разбъркайте ванилията и млякото заедно. Добавете със

сместа. Изсипете сместа във формата за кекс. Гответе 50 минути. Пробвайте с шиш дали се е изпекъл – шишът трябва да излезе чист от кекса. Оставете да изстине върху метална решетка. Разбийте сметаната и пудрата захар докато станат пухкави и образуват меки връхчета. След като кексът изстине, го разрежете хоризонтално наполовина. Покрийте горната част на долната половина с конфитюр от малини, а след това и с разбития крем. Поставете горната половина отгоре, поръсете с пудра захар и сервирайте.

ВРЕМЕ ЗА ГОТВЕНЕ И БЕЗОПАСНОСТ НА ХРАНИТЕ

- Използвайте тези времеви периоди само като ориентировъчни.
- Гответе месо, домашни птици и производни (кайма, шницели и др.), докато при бодване потече сок без кръв. Рибата се готви, докато месото добие непрозрачен вид.
- Когато готвите предварително опаковани храни, следвайте всички указания, посочени на опаковката или етикета.

	°C	(min)	**след като измине половината от времето за готвене, разтърсете/ обърнете храната**
картофи и пържени картофи			
тънки замразени картофи за пържене	200	9-16	пържените картофи трябва да се опаковат така, че между тях да остава въздух
дебели замразени картофи за пържене	200	11-20	
домашни пържени картофи (8x8мм)	200	10-16	изплакнете, подсушете с кърпа, прибавете сол, пипер и 1 с.л. олио
домашни картофени уеджис	180	18-22	
домашни картофени кубчета	180	12-18	
пълнени картофи	180	30-40	за хрупкава коричка, намажете ги с олио
печени картофи	180	25-35	изплакнете, подсушете с кърпа, прибавете сол, пипер, счукан розмарин (по желание) и 1 с.л. олио
рьощи	180	15-18	
картофен огретен	200	15-18	
замразени лучени кръгчета	180	10-15	
риба			
замразени рибни кюфтета, големи	180	20-25	
замразени рибни кюфтета, малки	180	15-20	
рибни кюфтета, големи	180	15-20	
рибни кюфтета, малки	180	10	
замразени скампи	180	10-15	
месо и домашни птици			
пържола	180	8-12	
свински пържоли	180	10-14	
хамбургер	180	7-14	
наденички	180	10	
пилешка плешка	180	18-22	
пилешки гърди	180	10-15	
пилешки бутчета	180	25-30	времето за приготвяне зависи от големината на продуктите
предварително оформени пилешки продукти без кост (замразени)	180	15	
пилешки пръчици	180	10-15	нарежете месото на ленти, оваляйте в яйце, след което в галета с подправки
шницел (пилешки/телешки/ свински)	180	15	начукайте месото, оваляйте в яйце, след което в галета с подправки
стир-фрай	180	25-30	сложете сол, черен пипер и 1 с.л. олио, прибавете малко сос, 5 минути преди края (чили, сладко чили, чесън и др.)

	°C	(min)	**след като измине половината от времето за готвене, разтърсете/ обърнете храната**
леки закуски			
рулце с кренвирш	200	13-15	
пролетни рулца	200	8-10	
замразени пилешки хапки	200	6-10	
замразени рибни пръчици	200	6-10	
замразен снакс със сирене и галета	180	8-10	
пълнени зеленчуци	150	10	
самоса	180	20	
замразени самоса	180	10-15	
патешки рулца	180	20	
замразени патешки рулца	180	10-15	
тортила	200	5-10	за да станат хрупкави, намажете с олио
яйца по шотландски	170	15-20	времето за приготвяне зависи от големината на продуктите
печене			
кекс	150	20-25	
киш	180	20-22	
мъфини	200	15-18	
сладки леки закуски	150	20	

diagrams		
1 body	7 door	14 lock
2 timer	8 handle	15 basket handle
3 temperature control	9 skewer	16 unlock
3 vent	10 rack	17 drip tray
5 power light	11 basket	dishwasher safe
6 thermostat light	12 lug	
	13 slot	

Read the instructions, keep them safe, pass them on if you pass the appliance on. Remove all packaging before use.

IMPORTANT SAFEGUARDS

Follow basic safety precautions, including:

1 This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been supervised/instructed and understand the hazards involved.

- Children shall not play with the appliance.
- Cleaning and user maintenance shall not be done by children unless they are older than 8 and supervised.
- Keep the appliance and cable out of reach of children under 8 years.

The surfaces of the appliance will get hot.

2 Don't connect the appliance via a timer or remote control system.

3 If the cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent, or someone similarly qualified, to avoid hazard.

Don't immerse the appliance in liquid.

Steam will escape from the vents – keep away.

4 Don't use the appliance near or below combustible materials (e.g. curtains).

5 Cook meat, poultry, and derivatives (mince, burgers, etc.) till the juices run clear. Cook fish till the flesh is opaque throughout.

6 Don't use the appliance without fitting the drip tray.

7 Don't use the appliance for any purpose other than cooking food.

8 Don't use the appliance if it's damaged or malfunctions.

household use only

BEFORE USING FOR THE FIRST TIME

- Hand wash the removable parts.
- Initially, the element may smoke a little.
- This may smell a bit, but it's nothing to worry about. Ensure the room is well ventilated.

HOW IT WORKS

- It's similar to a fan oven, cooking with hot air and radiant heat.
- Add oil to the food as a coating, don't pour oil into the basket.
- The timer is clockwork. Turn it to 5 minutes more than the time you want, then turn it back to the time you want.

PREPARATION

1 Sit the appliance on a stable, level, heat-resistant surface.
2 Leave a space of at least 50mm all round the appliance.
3 Have oven gloves (or a cloth) to hand.
- You will need a heat-resistant mat or dinner plate to put the basket on.
- If grilling or using the skwewers, you will need a set of non-metal tongs.

4 To lock the basket handle, press the large central section into the handle.
5 The small end of the section will stick out from the opposite side of the basket handle.
6 To unlock the handle, press the small part of the section into the basket handle.
7 Open the door.
8 Unlock the basket handle.
9 Push the slot in the end of the basket handle over the lug on the basket.
10 Lock the basket handle.
11 Remove the basket from the appliance.
12 Check that the drip tray is fitted.
13 Close the door

PREHEAT

14 Put the plug into the power socket.
15 Set the temperature control to the required temperature.
16 Set the timer to 5.
17 The power light will glow
18 The thermostat light will glow, then cycle on and off as the thermostat maintains the temperature.
19 When the timer returns to 0, the appliance will switch off.

IN USE

20 Put the food into the basket – don't overfill the basket.
21 Leave space for the hot air to circulate between pieces of food.
22 Open the door.
23 Put the basket into the appliance.
24 Unlock the basket handle.
25 Detach the handle from the basket.
26 Close the door
27 Set the timer to the time you need.

SHAKE THE BASKET

28 Half way through cooking, remove the bowl, shake it, and/or turn the food over, then replace the bowl in the body.
29 The appliance will switch off when you open the doorl, then switch on when you close it.
30 The timer will continue to count down.
31 When the timer returns to 0, the appliance will switch off.
32 Unplug the appliance.
33 To switch the appliance off manually, turn the timer to 0.

FINISHED?

34 Open the door.
35 Attach the basket handle.
36 Remove the basket from the appliance.
37 Check the food is cooked. If you're in any doubt, cook it a bit more.

USING THE RACK

38 Use the rack for toast, bacon, or grilling anything less than 15mm thick.
39 Turn the food you are grilling at least once during coooking.

40 You may turn the rack upside down and use it to support the skewers.
41 Turn the skewers 2 or 3 times during cooking.
42 You may cook on the drip tray, but keep a close watch on the level of juices in the tray, and empty it before it can overflow.

CARE AND MAINTENANCE

43 Unplug the appliance and let it cool.
44 Wipe all surfaces with a clean damp cloth.
45 Hand wash the removable parts.
You may wash these parts in a dishwasher.
46 The harsh environment inside the dishwasher will affect the surface finishes.
47 The damage should be cosmetic only, and should not affect the operation of the appliance.

ENVIRONMENTAL PROTECTION

To avoid environmental and health problems due to hazardous substances in electrical and electronic goods, appliances marked with this symbol mustn't be disposed of with unsorted municipal waste, but recovered, reused, or recycled.

recipes

tablespoon (15ml)
teaspoon (5ml)
sprig
clove(s)
pinch
g grams
ml millilitres
egg, large (63-73g)

chicken tikka skewers **serves 2**

100g yoghurt
1 garam masala
1 ground cumin
250g chicken thighs
25 ml lemon juice
1 paprika
½ salt

Cut the chicken into 25mm cubes. Mix all the ingredients in a bowl. Cover and refrigerate for 1 hour. Preheat at 200. Thread the chicken on the skewers. Set the skewers on the rack. Cook for 15 minutes. Turn the food half way through cooking. Serve with a cucumber, tomato and red onion salad.

rosemary and garlic potato wedges **serves 4 as a side dish**

500g potato wedges
3 rosemary, chopped
1 semolina/fine polenta
3 garlic (crushed)
2 olive oil
1 salt

Preheat at 200. Mix all the ingredients in a bowl. Put the mixture in the basket. Cook for 30 minutes. Shake the basket half way through cooking.

lamb kebabs with mediterranean vegetables **serves 2**

2 olive oil
1 ground cumin
250g lamb
1 garlic purée
1 dried oregano

the vegetables:

1 red pepper, sliced
2 tomatoes, quartered
2 olive oil
salt and pepper
1 courgette, sliced
1 garlic purée
1 red wine vinegar

Cut the meat into 25mm cubes. Mix the oil, garlic, cumin and oregano and lamb in a bowl. Cover and refrigerate for 1 hour. Remove the lamb from the fridge half an hour before cooking. Thread the lamb on the skewers. Season with salt and pepper. Set the skewers on the rack. Mix the vegetables, garlic, oil, and vinegar. Season with salt and pepper. Put the mixture in the basket. Preheat at 200. Cook for 15 minutes. Turn the food half way through cooking. Serve with a yoghurt and mint dip.

fish goujons **serves 2**

- 75g breadcrumbs
- 1 lemon zest, grated
- 2 (70)
- 2 parsley (chopped)
- 50g plain flour
- 350g cod/haddock

Cut the fish into 2cm strips. Mix the breadcrumbs, parsley and lemon zest in a bowl. Sift the flour into a bowl. Beat the eggs in a bowl. Coat the fish in flour, then in egg, then in breadcrumbs. Lay the fish on a plate. Cover and refrigerate for 30 minutes. Preheat at 180. Put the fish in the basket. Cook for 15 minutes. Turn the food half way through cooking. Serve with lemon wedges.

roast beef with root vegetables **serves 4**

- 2 small carrots, sliced
- 1 red onion (thin wedges)
- 2 honey
- 1 kg topside of beef
- 2 small parsnips, sliced
- 2 thyme
- 2 olive oil
- salt and pepper

The cooking time is for medium-rare beef. For well done, add 15 minutes. Preheat at 180. Mix the vegetables, thyme, herbs, honey, and oil in a bowl. Put the mixture in the basket. Lay the beef on top. Season with salt and pepper. Cook for 60 minutes. Turn the food half way through cooking. Rest for 10 minutes before serving.

roast chicken with fennel **serves 4**

- 2 fennel bulbs, sliced
- ½ lemon
- 2 olive oil
- 4 garlic (crushed)
- 1 kg chicken
- salt and pepper

Preheat at 180. Put the fennel and garlic in the basket. Push the lemon inside the chicken. Rub the skin with olive oil. Season with salt and pepper. Put the chicken in the basket. Cook for 50 minutes. Shake the basket half way through cooking. Rest for 10 minutes before serving.

roasted squash and red pepper salad **serves 2 / serves 4 as a side dish**

- 800g butternut squash, peeled
- 2 thyme
- 2 red pepper, sliced
- 50g rocket leaves
- 50g pumpkin seeds
- 2 olive oil
- salt and pepper
- 1 sherry vinegar/red wine vinegar
- 150g goat's cheese (soft)

Preheat at 200. Cut the squash into 25mm cubes. Mix the squash, oil and thyme in a bowl. Season with salt and pepper. Put the mixture in the basket. Cook for 20 minutes. Shake the basket half way through cooking. Add the peppers. Cook for 10 minutes. Put the mixture in a serving dish. Leave to cool for 10 minutes. Add the vinegar and rocket leaves and toss to combine. Crumble the goats cheese and pumpkin seeds over the top.

vegetable spring rolls **makes 8**

- 1 toasted sesame oil
- 1 garlic (crushed)
- 1 carrot, shredded
- 1 red pepper, sliced
- 50g fine rice noodles, cooked
- 4 filo pastry sheets, 24cm x 40cm
- 2 soy sauce
- 1 ginger, grated
- 2 spring onions, chopped
- 50g beansprouts
- 1 (70)
- olive oil spray

Preheat at 200. Mix the sesame oil, soy sauce, garlic and ginger in a bowl. Add the vegetables and noodles and toss to coat. Cut the filo pastry sheets into 16 rectangles, each 12cm x 20cm. Put one rectangle on top of another. Put 2 heaped tablespoons of the mixture along one of the longer edges. Brush the opposite edge with beaten egg. Fold 2cm of the shorter side in towards the centre, to overlap the filling slightly, then roll up tightly and press to seal. Repeat with the remaining filo pastry and filling. Spray the spring rolls with a little oil, then put them in the basket. Cook for 12 minutes.

salmon, ginger and chilli fishcakes **serves 2**

- 250g salmon fillet
- 1 ginger paste
- 4 spring onions, chopped
- 75g breadcrumbs
- 2 (70)
- 200g mashed potato
- 1 red chilli, chopped
- 1 coriander, chopped
- 50g plain flour

Preheat at 180. Put the fish in the basket. Cook for 5 minutes. Leave to cool for 10 minutes. Mix the fish, potato, ginger, chilli, spring onions and coriander in a bowl. Season with salt and pepper. Shape the mixture into 4 patties. Mix the breadcrumbs, parsley and lemon zest in a bowl. Sift the flour into a bowl. Beat the eggs in a bowl. Coat the patties in flour, then in egg, then in breadcrumbs. Put the patties in the basket. Cook for 15 minutes. Turn the food half way through cooking. Serve with lemon wedges and salad.

classic Victoria sponge cake

- 150g unsalted butter
- 2 (70)
- 1 salt
- 2 milk
- 150g caster sugar
- 150g self raising flour
- 1 vanilla extract

to serve:

- 150g raspberry jam
- 2 icing sugar
- 200ml double cream

Preheat at 170. Grease a 16 cm round cake tin. Mix the butter and caster sugar till pale and fluffy, then beat in the eggs. Sift the flour and salt into a bowl. Fold into the mixture. Mix the vanilla and milk. Fold into the mixture. Pour the mixture into the cake tin. Cook for 50 minutes. A skewer inserted into the cake should come out clean. Cool on a wire rack. Whisk the cream and icing sugar to soft peaks. When the cake is cold, cut it in half horizontally. Cover the top of the bottom half with rasperry jam, then the whisked cream. Lay the upper half on top, dust with icing sugar and serve.

COOKING TIMES & FOOD SAFETY

- Use these times purely as a guide.
- Cook meat, poultry, and derivatives (mince, burgers, etc.) till the juices run clear. Cook fish till the flesh is opaque throughout.
- When cooking pre-packed foods, follow any guidelines on the package or label.

	°C	(min)	shake/turn the food half way through cooking
potatos & fries			
thin frozen fries	200	9-16	fries shold be packed loosely, to let air flow between them
thick frozen fries	200	11-20	
home-made fries (8×8mm)	200	10-16	rinse, towel dry, toss in salt, pepper, and 1 tsp oil
home-made potato wedges	180	18-22	
home-made potato cubes	180	12-18	
jacket potatoes	180	30-40	for a crispy jacket, rub with oil
roast potatoes	180	25-35	rinse, towel dry, toss in salt, pepper, crushed rosemary (optional) and 1 tsp oil
rosti	180	15-18	
potato gratin	200	15-18	
frozen onion rings	180	10-15	
fish			
frozen fishcakes, large	180	20-25	
frozen fishcakes, small	180	15-20	
fishcakes, large	180	15-20	
fishcakes, small	180	10	
frozen scampi	180	10-15	

	°C	(min)	**shake/turn the food half way through cooking**
meat & poultry			
steak	180	8-12	
pork chops	180	10-14	
hamburger	180	7-14	
sausages	180	10	
drumsticks	180	18-22	
chicken breast	180	10-15	
chicken thighs	180	25-30	time depends on the size of the food
boneless preformed chicken products (frozen)	180	15	
chicken goujons	180	10-15	cut meat in strips, roll in egg, then in seasoned crumbs
schnitzel (chicken/veal/pork)	180	15	hammer meat flat, coat in egg, then in seasoned crumb
stir fry	180	25-30	toss in salt, pepper, and 1 tsp oil, add a little sauce 5 minutes before the end (chilli, sweet chilli, garlic, etc)
snacks			
sausage roll	200	13-15	
spring rolls	200	8-10	
frozen chicken nuggets	200	6-10	
frozen fish fingers	200	6-10	
frozen breadcrumbed cheese snacks	180	8-10	
stuffed vegetables	150	10	
frozen samosas	180	20	
fresh samosas	180	10-15	
frozen duck rolls	180	20	
fresh duck rolls	180	10-15	
tortillas	200	5-10	for a crispy finish, rub with oil
Scotch eggs	170	15-20	time depends on the size of the food
baking			
cake	150	20-25	
quiche	180	20-22	
muffins	200	15-18	
sweet snacks	150	20	

لفائف الخضار (تصنع 8)

1 زيت سمسم محمص
2 صوص الصويا
1 ثوم، مقشر ومهروس
1 زنجبيل، مبشور
1 جزر، مقطع
2 بصل أخضر، مفروم
1 فلفل أحمر، مقطع
50 g براعم فَاصُوليا
50 g شعرية أرز ناعم، مطبوخة
1 (70)
4 فطائر فيلو، 24 سم × 40 ملم
رشة زيت زيتون

سخن مسبقا على 200 درجة.
اخلط زيت السمسم وصلصة الصويا والثوم والزنجبيل في وعاء.
أضف الخضروات والشعرية للتغطية.
قم بتقطيع فطائر الفيلو إلى 16 مستطيل كل منها 12 سم × 20 سم.
ضع مستطيلا واحدا فوق مستطيل آخر.
ضع 2 ملعقة طعام مكدسة من الخليط مع ملعقة طويلة الحواف.
ادهن الحافة المقابلة ببيض مضروب.
قم بثني 2 سم من الجانب الأقصر نحو المركز ليتداخل الملء قليلا ثم قم بلفهلأعلى بإحكام واضغط للغلق.
كرر بما تبقى من فطائر الفيلو مع الملء.
قم برش اللفائف بقليل من الزيت ثم ضعها في السلة.
قم بالطهي لمدة 12 دقائق.

كباب ضأن بخضروات البحر المتوسط (تقدم إلى 2)

2 زيت زيتون
1 بوريه ثوم
1 كمون مطحون
1 زعتر مجفف
250 g لحم ضأن

الخضروات:

1 فلفل أحمر، مقطع
1 كوسة ، مقطعة
2 طماطم، مقسمة إلى أرباع
1 بوريه ثوم
2 زيت زيتون
1 خل نبيذ أحمر
1 ملح وفلفل

قم بتقطيع اللحم إلى مكعبات 25 ملم.
اخلط الزيت والثوم والكمون والزعتر ولحم الضأن في وعاء.
قم بالتغطية والتبريد لمدة ساعة.
أخرج لحم الضأن من الثلاجة قبل نصف ساعة من الطهي.
ركب لحم الضأن على الأسياخ.
تبله بالملح والفلفل.
ضع الأسياخ على الحامل.
اخلط الخضروات والثوم والزيت والخل.
تبله بالملح والفلفل.
ضع الخليط في السلة.
سخن مسبقا على 200 درجة.
قم بالطهي لمدة 15 دقائق.
أدر الطعام في منتصف الطهي.
يقدم مع الزبادي والنعناع.

روزماري وشرائح بطاطس بالثوم (يقدم 4 كطبق جانبي)

500 g بطاطس غير مقشرة
3 ثوم، مقشر ومهروس
3 روزماري، مقطع
2 زيت زيتون
1 سيمولينا/عصيدة ناعمة
1 ملح

سخن مسبقا على 200 درجة.
اخلط جميع المكونات في وعاء.
ضع الخليط في السلة.
قم بالطهي لمدة 30 دقائق.
قم بهز السلة في منتصف الطهي

كيكة فيكتوريا الأسفنجية الكلاسيكية

150 g زبدة غير مملحة
150 g سكر كاستر
2 (70)
150 g دقيق ذاتي الرفع
1 ملح
1 خلاصة فانيليا
2 لَبَن

للتقديم:

150 g مربى التوت
200 ml كريمة كثيفة
2 مسحوق سكر

سخن مسبقا على 170 درجة.
قم بتشحيم 16 صينية كيك مستديرة 16 سم.
اخلط الزبدة والسكر الناعم إلى أن يصبح شاحباً ومنتفخاً ثم اضربه في البيض.
انخل الدقيق والملح في وعاء.
قم بطيه في الخليط.
اخلط الفانيليا والحليب.
قم بطيه في الخليط.
قم بصب الخليط في صينية الكيك.
قم بالطهي لمدة 50 دقائق.
يتم إدخال سيخ في الكيكة ويجب أن يخرج نظيفاً.
بارد على حامل من السلك.
اخفق الكريم ومسحوق السكر لتنعيم القمم.
عندما تكون الكيكة باردة، اقطعها نصفين أفقياً.
قم بتغطية الجزء العلوي من النصف السفلي بمربى التوت ثم بالكريمة المخفوقة.
ضع النصف العلوي فوق وانفض مسحوق السكر وقدمها.

فطائر سمك السلمون والزنجبيل والفلفل الحار (تقدم إلى 2)

250 g فيليه السلمون
200 g بطاطس مهروسة
1 معجون زنجبيل
1 فلفل أحمر، مقطع
4 بصل أخضر، مفروم
1 كزبرة، مقطعة
75 g فتات خبز
50 g دقيق عادى
2 (70)

سخن مسبقا على 180 درجة.
ضع السمك في السلة.
قم بالطهي لمدة 5 دقائق.
دعه يبرد لمدة 10 دقائق.
اخلط السمك والبطاطس والزنجبيل والفلفل والبصل الأخضر والكزبرة في وعاء.
تبله بالملح والفلفل.
شكل الخليط في 4 فطائر.
اخلط فتات الخبز والبقدونس وقشر الليمون في وعاء.
انخل الدقيق في وعاء.
اخفق البيض في وعاء.
قم بتغطية الفطائر في دقيق ثم في بيض ثم في فتات خبز.
ضع الفطائر في السلة.
قم بالطهي لمدة 15 دقائق.
أدر الطعام في منتصف الطهي.
تقدم مع شرائح ليمون وسلطة.

الدجاج المشوي مع الشمر (تقدم إلى 4)

2 بصل شمر، مقطع
4 ثوم، مقشر ومهروس
½ ليمون
1 kg دجاج
2 زيت زيتون
ملح وفلفل

سخن مسبقا على 180 درجة.
ضع الشمر والثوم في السلة.
ادفع الليمون داخل الدجاج.
قم بحك الجلد بزيت الزيتون.
تبله بالملح والفلفل.
ضع الدجاج في السلة.
قم بالطهي لمدة 50 دقائق.
قم بهز السلة في منتصف الطهي
انتظر 10 دقائق قبل التقديم.

القرع المشوي وسلطة الفلفل الأحمر (تقدم إلى 2) (يقدم 4 كطبق جانبي)

800 g قرع جوز، مقشر
2 زيت زيتون
2 زعتر
ملح وفلفل
2 فلفل أحمر، مقطع
1 خل شيري/خل نبيذ أحمر
50 g أوراق الجرجير
150 g جبن ماعز (لينة)
50 g بذور قرع

سخن مسبقا على 200 درجة.
قم بتقطيع القرع إلى مكعبات 25 ملم.
اخلط القرع والزيت والزعتر في وعاء.
تبله بالملح والفلفل.
ضع الخليط في السلة.
قم بالطهي لمدة 20 دقائق.
قم بهز السلة في منتصف الطهي
أضف الفلفل.
قم بالطهي لمدة 10 دقائق.
ضع الخليط في طبق تقديم.
دعه يبرد لمدة 10 دقائق.
أضف الخل وأوراق الجرجير ودعها تمتزج.
قم بتفتيت جبن الماعز وبذور القرع فوقه.

أسياخ تيكا دجاج (تقدم إلى 2)

100 g زبادي
25 ml عصير ليمون
1 توابل جارام ماسالا
1 فلفل أحمر
1 كمون مطحون
½ ملح
250 g أوراك دجاج

قم بتقطيع الدجاج إلى مكعبات 25 ملم.
اخلط جميع المكونات في وعاء.
قم بالتغطية والتبريد لمدة ساعة.
سخن مسبقا على 200 درجة.
ركب الدجاج على الأسياخ.
ضع الأسياخ على الحامل.
قم بالطهي لمدة 15 دقائق.
أدر الطعام في منتصف الطهي.
تقدم مع خيار وطماطم وبصل أحمر وسلطة.

	°C	(min)	قم رج/قلب الطعام في منتصف عملية الطهي.
الخضروات المحشية	150	10	
السمبوسة المجمدة	180	20	
السمبوسة	180	15-10	
لفات البط المجمدة	180	20	
لفات البط	180	15-10	
الرقاق	200	10-5	للبطاطس المشوية المقرمشة، افركها بزيت
بيض مسلوق	170	20 -15	يتوقف الوقت على حجم الطعام
الخبز			
الكيك	150	25-20	
فطائر الكيش	180	22-20	
فطائر الموفينية	200	18-15	
الوجبات الخفيفة الحلوة	150	20	

وصفات

- ملعقة طعام (15 مللي لتر)
- ملعقة صغيرة (5 مللي لتر)
- غصن
- قرنفل
- كمية ضئيلة
- g غرام
- ml مللي لتر
- (70) بيضة كبيرة (63-73 غرام)

لحم بقر مشوي مع خضروات جذرية (تقدم إلى 4)

2 جزر صغير، مقطع
2 2 جزرة بيضاء صغيرة، مقطعة
1 بصل الأحمر (شرائح رقيقة)
2 زعتر
2 عسل
2 زيت زيتون
1 kg الجانب الخارجي من لحم بقري
ملح وفلفل

مدة طبخ اللحم البقري متوسط النضج.
للكامل النضج، أضف 15 دقيقة.
سخن مسبقا على 180 درجة.
اخلط الخضروات والزعتر والأعشاب والعسل والزيت في وعاء.
ضع الخليط في السلة.
ضع اللحم على القمة.
تبله بالملح والفلفل.
قم بالطهي لمدة 60 دقائق.
أدر الطعام في منتصف الطهي.
انتظر 10 دقائق قبل التقديم.

الأسماك المقلية (تقدم إلى 2)

75 g فتات خبز
2 بقدونس (مفروم)
1 قشر ليمون مبشور
50 g دقيق عادى
2 (70)
350 g سمك القد/سمك الحدوق

قم بتقطيع السمك إلى شرائح 2 سم
اخلط فتات الخبز والبقدونس وقشر الليمون في وعاء.
انخل الدقيق في وعاء.
اخفق البيض في وعاء.
قم بتغطية السمك في دقيق ثم في بيض ثم في فتات خبز.
ضع السمك على طبق.
قم بالتغطية والتبريد لمدة 30 دقيقة.
سخن مسبقا على 180 درجة.
ضع السمك في السلة.
قم بالطهي لمدة 15 دقائق.
أدر الطعام في منتصف الطهي.
تقدم مع شرائح الليمون.

	°C	(min)	**قم رج/قلب الطعام في منتصف عملية الطهي.**
			البطاطس والمقليات
البطاطس المجمدة الرقيقة	200	16-9	يجب تعبئة البطاطس بشكل غير محكم لإتاحة تدفق الهواء بينها
البطاطس المجمدة السميكة	200	20-11	
البطاطس المقلية المنزلية (8 × 8 ملم)	200	16-10	اشطفها وجففها بمنشفة وضعها في ملح وفلفل وملعقة صغيرة من الزيت
شرائح البطاطس المنزلية	180	22-18	
مكعبات البطاطس المنزلية	180	18-12	
البطاطس المشوية بقشرها	180	40-30	للبطاطس المشوية المقرمشة، افركها بزيت
البطاطس المشوية	180	35-25	اشطفها وجففها بمنشفة وضعها في ملح وفلفل وروزماري مسحوق (اختياري) وملعقة صغيرة من الزيت
البطاطس الروستي	180	18-15	
جراتن البطاطس	200	18-15	
حلقات البصل المجمدة	180	15-10	
			الأسماك
فطائر السمك المجمدة الكبيرة	180	25-20	
فطائر السمك المجمدة الصغيرة	180	20-15	
فطائر السمك الكبيرة	180	20-15	
فطائر السمك الصغيرة	180	10	
الجمبري الكبير المجمد	180	15-10	
			اللحوم والدواجن
شرائح اللحم	180	12-8	
شرائح لحم الخنزير	180	14-10	
الهامبورجر	180	4-7	
النقانق	180	10	
أعواد الدجاج	180	22-18	
صدور الدجاج	180	15-10	
أوراك الدجاج	180	30-25	يتوقف الوقت على حجم الطعام
منتجات الدجاج الخالية من العظم (المجمدة)	180	15	
الدجاج المقلي	180	15-10	اقطع اللحم على شكل شرائط وقم بلفه في البيض ثم في فتات خبز متبل
شريحة لحم (دجاج/لحم عجل/لحم خنزير)	180	15	اطرق اللحم لجعله مسطحا وقم بتغطيته في البيض ثم في فتات خبز متبل
قم بقليها بالتقليب	180	30-25	ضعها في ملح وفلفل وملعقة صغيرة من الزيت وأضف قليلا من الصلصة قبل 5 دقائق من النهاية (فلفل حار وفلفل حلو وثوم، الخ)
			الوجبات الخفيفة
لفة السجق	200	15-13	
اللفائف	200	10-8	
قطع الدجاج المجمد	200	10-6	
أصابع السمك المجمد	200	10-6	
وجبات جبن فتات الخبز المجمد الخفيفة	180	10-8	

قم بهز السلة

28 أخرج السلة في منتصف الطهي وقم بهزها و/أو اقلب الطعام ثم أعد السلة في جسم الجهاز.
29 سوف يتوقف الجهاز عند فتح الباب ثم يعمل مرة أخرى عند إغلاقه.
30 سيواصل جهاز التوقيت العد التنازلي.
31 سوف يتوقف الجهاز عندما يرجع الوقت إلى 0.
32 افصل الجهاز.
33 لإيقاف الجهاز يدويا، أدر جهاز التوقيت إلى 0.

هل انتهيت؟

34 افتح الباب.
35 اربط مقبض السلة.
36 أخرج السلة من الجهاز.
37 تحقق من طهي الطعام. وإذا كان لديك أي شك، قم بالطهي أكثر قليلا.

استخدام الحامل

38 استخدم الحامل للتحميص أو لحم الخنزير المقدد أو أي شيء سمكه أقل من 15 ملم.
39 اقلب الطعام الذي تقوم بشوائه مرة واحدة على الأقل أثناء الطهي.
40 يمكنك قلب الرف واستخدامه لسند الأسياخ.
41 اقلب الأسياخ مرتين أو 3 مرات أثناء الطهي.
42 يمكنك الطهي على صينية التنقيط ولكن راقب مستوى العصائر التي تتجمع في الصينية وأفرغها قبل أن تفيض.

محاذير وصيانة

43 افصل الجهاز عن التيار الكهربائي واتركه يبرد.
44 قم بمسح جميع الأسطح بقطعة قماش مبللة.
45 اغسل الأجزاء القابلة للفك.
ويمكنك غسل هذه الأجزاء في غسالة صحون.
46 وإذا كنت تستخدم غسالة صحون، فسوف تؤثر البيئة القاسية داخل غسالة الصحون على التشطيبات السطحية.
47 يجب أن يكون التلف ظاهري فقط ولا يؤثر على عمل الجهاز.

رمز سلة المهملات على العجلة

لتجنب المشاكل البيئية والصحية بسبب المواد الخطرة في المعدات الكهربائية والإلكترونية، يجب عدم التخلص من الأجهزة المميزة بهذا الرمز مع نفايات البلدية غير المصنفة ولكن استعادتها أو إعادة استخدامها أو إعادة تدويرها.

أوقات الطهي وسلامة الطعام

- قم باستخدام هذه الأوقات بشكل استرشادي فقط.
- قم بطبخ اللحم والدجاج ومشتقاتهم (المفروم، البرغر، وغيرها) حتى جفاف العصارة. قم بطبخ الأسماك حتى يصبح لحمها غير نافذ.
- عند طهي أطعمة معبأة مسبقا، اتبع أي توجيهات على العبوة أو البطاقة.

الرسومات

1 الجسم
2 جهاز التوقيت
3 التحكم في درجة الحرارة
4 فتحة
5 لمبة الطاقة
6 لمبة الترموستات
7 الباب
8 مقبض
9 سيخ
10 حامل
11 سلة
12 وعاء
13 فتحة
14 قفل
15 مقبض السلة
16 فتح القفل
17 صينية التنقيط
خزانة غسالة الصحون

التحضير

1 ضع الجهاز على سطح ثابت ومستوي ومقاوم للحرارة.
2 اترك مسافة لا تقل عن 50 ملم حول الجهاز.
3 استخدم قفازات فرن (أو قطعة قماش) للتقديم.
- سوف تحتاج لحصيرة مقاومة للحرارة أو طبق طعام لوضع السلة عليه.
- إذا كنت تقوم بالشواء أو استخدام الأسياخ، سوف تحتاج إلى مجموعة ملاقط غير معدنية.

4 لقفل مقبض السلة، اضغط القسم المركزي الكبير في المقبض.
5 سوف يخرج الطرف الصغير للقسم من الجانب الآخر لمقبض السلة.
6 لفتح المقبض، اضغط الجزء الصغير للقسم في مقبض السلة.
7 افتح الباب.
8 افتح مقبض السلة.
9 ادفع الفتحة الموجودة في نهاية مقبض السلة على مقبض على السلة.
10 اقفل مقبض السلة.
11 أخرج السلة من الجهاز.
12 تأكد من تركيب صينية التنقيط.
13 أغلق الباب

التسخين المسبق

14 أوصل قابس الجهاز بالتيار الكهربائي.
15 اضبط أداة التحكم في درجة الحرارة على درجة الحرارة المطلوبة .
16 ضع جهاز التوقيت على 5.
17 سوف تضيء لمبة الطاقة
18 تضيء اللمبة الترموستات ، ثم تضيء وتنطفئ مع تحكم الترموستات في درجة
19 سوف يتوقف الجهاز عندما يرجع الوقت إلى 0.

أثناء الاستخدام

20 ضع الطعام في السلة - لا تملأ السلة أكثر من اللازم.
21 اترك مساحة للهواء الساخن ليدور بين قطع الطعام.
22 افتح الباب.
23 ضع السلة في الجهاز.
24 افتح مقبض السلة.
25 افصل المقبض من السلة.
26 أغلق الباب
27 قم بضبط جهاز التوقيت على الوقت الذي تحتاجه.

اقرأ التعليمات واحفظها في مكان آمن. في حالة اهداء الجهاز لشخص آخر ارفق معه التعليمات. يجب ازالة جميع الأغلفة قبل الاستعمال.

اجراءات أمان ضرورية

يجب اتخاذ اجراءات الأمان الأساسية التالية:

1 يمكن استخدام هذا الجهاز بواسطة الأطفال الذين تتراوح أعمارهم من 8 سنوات فما فوق والأشخاص ذوي القدرات الجسمانية أو الحسية أو العقلية المنخفضة أو عديمي الخبرة والمعرفة إذا تم الإشراف عليهم/تعليمهم ويفهمون المخاطر المعنية.

- يجب إلا يعبث الأطفال بالجهاز.
- يجب عدم قيام الأطفال بالتنظيف والصيانة إلا إذا كانوا أكبر من 8 سنوات مع الإشراف عليهم.
- اجعل الجهاز والكبلات بعيدا عن متناول الأطفال دون سن 8 سنوات.

سوف تصبح أسطح الجهاز ساخنة.

2 لا ينبغي استخدام الجهاز مع جهاز توقيت أو أي نظام تحكم عن بعد.

3 إذا كان السلك متضررا فاطلب استبداله في الشركة المصنعة في مكتبها للبيع أو عن طريق مهنيّ محترف، لمنع أي حادث ممكن.

لا تغمر الجهاز في سائل.

سوف يخرج البخار من الفتحات – ابتعد.

4 لا تستخدم الجهاز بالقرب من أو تحت مواد قابلة للاشتعال (مثل الستائر).

5 قم بطبخ اللحم والدجاج ومشتقاتهم (المفروم، البرغر، وغيرها) حتى جفاف العصارة. قم بطبخ الأسماك حتى يصبح لحمها غير نافذ.

6 لا تستخدم الجهاز دون تركيب صينية التنقيط.

7 لا تستخدم الجهاز لأي غرض آخر غير طهي الطعام.

8 لا تستخدم الجهاز إذا كان تالفا أو لا يعمل بصورة صحيحة.

للاستعمال المنزلي فقط

قبل الاستعمال للمرة الأولى

- اغسل الأجزاء القابلة للفك.
- قد يدخن عنصر التسخين قليلا في البداية.
- يؤدي هذا الأمر إلى خروج رائحة قوية، ولكن لا تقلق. تأكد فقط من أن الغرفة فيها تهوية جيدة.

كيف يعمل

- فهو مماثل لفرن بالمروحة والطبخ بهواء ساخن والحرارة الإشعاعية.

أضف زيتا للطعام كطلاء ولا تصب الزيت في السلة.

T22-5001240

552-621

21840-56 220-240V~50/60Hz 1230Watts

21840-56 220-240В~50/60Гц 1230 Вт